

Spargelsalat mit Räucherlachs

132

Typ: Salat

Quelle: e&t 5/86, 21

Bemerkungen: Sehr gut, braucht Zeit zum Ziehen, schmeckt sogar noch am nächsten Tag.

Zutaten:
1 kg Spargeln
300 g junge TK-Erbsen
Salz, Zwiebel, Weißweinessig
frisch gemahlener Pfeffer
6 EL sehr gutes Olivenöl
1 Bund Dill
125 g Räucherlachs

Rezept: Spargel waschen, nicht zu sparsam schälen, Endstücke abschneiden. Schräg in dünne Scheiben schneiden, Köpfe ganz lassen.

Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren und alt abschrecken.

Zwiebel pellen, sehr fein würfeln und mit Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Salatsauce rühren. Einige Tropfen Sojasauce dazu. Spargel und Erbsen dazu und 20-30 min ziehen lassen.

Dill fein hacken. Räucherlachs in Streifen schneiden. die Hälfte des Lachses unter den Salat mischen, den Rest zu sammeln mit dem Dill vor dem Servieren über den Salat streuen.

Frisch aufgebackene, möglichst noch warme Baguette dazu.