

# Spargelsalat mit Salsa

387

**Typ:** Salat

**Quelle:** Brigitte 2007, 8, 135

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** Je 500 g weißer und grüner Spargel  
Salz  
Zucker  
1 EL Butter  
Salsa:  
1 Papaya  
1 Limette  
2 EL Öl  
1 EL Läuterzucker  
1 kleine rote Zwiebel  
1 kleine rote Chilischote  
1 Stange Staudensellerie

**Rezept:** Zubereitung  
Beide Spargelsorten abspülen. Weißen Spargel ganz, grünen nur am unteren Drittel sorgfältig schälen und die holzigen Enden abschneiden. Beide Spargelsorten in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden.  
Spargel in schwach gesalzenem Wasser mit 2 Prisen Zucker und Butter 4 Minuten kochen. Der Spargel sollte knapp bedeckt sein. Abgießen, Spargelsud dabei auffangen, auf 125 ml einkochen und abkühlen lassen.  
Für die Salsa: Papaya schälen, halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Das Fruchtfleisch fein würfeln und mit Limettensaft, Öl, etwas abgekühltem Spargelsud und Läuterzucker verrühren.  
Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Chilischote abspülen, halbieren, entkernen und fein hacken (mit Küchenhandschuhen arbeiten). Sellerie abspülen, entfädeln und fein würfeln. Alles unter die Papaya-Salsa rühren und mit Salz abschmecken.  
Spargel auf eine Platte geben und die Papaya-Salsa darüber geben.  
Dazu Krupuk.

Fertig in 45 Minuten.

**Tipp**

Läuterzucker selbst herstellen:

50 ml Wasser und 50 g Zucker bei kleiner Hitze kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. In einem Schraubglas hält er sich im Kühlschrank mehrere Wochen.