

Rezept

Spargelsalat mit Speckvinaigrette

Ein Rezept von Spargelsalat mit Speckvinaigrette, am 20.06.2025

Zutaten

1 kg	Spargel		Salz
½ TL	Zucker	1 TL	Butter
70 g	magerer Räucherspeck	1	Schalotte
½ Bund	Schnittlauch	4 EL	Sonnenblumenöl
3 EL	Weißweinessig	2 EL	Haselnussöl
	Salz		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

- 1. Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen. Zucker, Butter und Spargel zugeben. Spargel zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 25 Min. garen, dabei die Spargelspitzen erst nach 5 Min. Kochzeit zugeben. Spargel aus dem Sud heben, 125 ml Sud beiseitestellen. Speck ganz fein würfeln, Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
- 2. Speck in 1 EL Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, im ausgetretenen Fett die Schalotten goldgelb andünsten. Spargelsud dazugießen, aufkochen und vom Herd nehmen. Essig unterrühren und lauwarm abkühlen lassen. Restliches Sonnenblumen- und Haselnussöl unterschlagen. Speck und Schnittlauch einrühren, salzen und pfeffern. Warm mit dem Spargel mischen und 15 Min. ziehen lassen.