

Spargelsalat mit Räucherlachs

6 Personen

1.5 kg	Spargeln	Spargeln abschälen, unter fließendem Wasser waschen und in ca. 5 bis 8 cm lange Stücke schneiden
1.5 CL 3 dl	Butter Wasser Salz Zucker	Spargeln in eine weite Pfanne (z.B. Bratpfanne) oder in ein Glaskeramikgeschirr für den Steamer legen, mit Salz und einer Prise Zucker bestreuen, Butter und Wasser zufügen und „ zugedeckt bei mittlerer Hitze “, je nach Dicke der Spargeln, während ca. 10-15 Minuten auf den Punkt kochen oder im Steamer „ Gemüse Dampfgaren 35 Min “. Spargeln aus dem Sud heben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
1.5	Schalotten Schnittlauch	Schalotten sehr Feinwürfeln und vom Schnittlauch Röllchen schneiden.
3 EL 6 EL 3 EL 3 EL	Sherryessig Nussöl Hühnerbouillon Honigwasser Salz und Cayenne	Für das Honigwasser 1 EL Honig im Wasser auflösen, mit Bouillon, Essig und Nussöl zu einer Sauce rühren, mit Salz und einem Hauch Cayenne würzen. Schalotten und Schnittlauch unter die Vinaigrette mischen. Spargeln dekorativ auf grosse Teller legen und mit der Vinaigrette beträufeln / würzen.
450 g	Räucherlachs	Den feingeschnittenen Räucherlachs zu den Spargeln legen.
1 – 2	Bauernbrot	Mit knusprigem Bauernbrot servieren!