



## Spargelsalat

### ZUTATEN:

1kg weißen Spargel  
1kg grünen Spargel  
1 rote Paprika  
rohen Schinken (z.B. Parma) nach Bedarf  
Salz, Zucker  
50g Butter  
Weißwein (50ml max)  
Wasser (50ml max)

### für die Vinaigrette:

2 Stangen weißen Spargel  
2 TL milden Senf  
1 EL weißen Balsamico Essig  
5 EL Rapsöl  
Puderzucker, Salz, Pfeffer

### KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 4,5l Topf  
Mixpress 3500 plus Küchenmaschine

### ZUBEREITUNG:

1. Paprika waschen, putzen und in sehr feine kleine Stücke schneiden.
2. Den Schinken ebenfalls in kleine feine Streifen schneiden.
3. Nun den Spargel waschen, putzen und im 4,5l Gourmettopf mit Salz, Zucker, Butter, Weißwein und Wasser ab der Dampfahne 5min garen.
4. Den Spargel zum Auskühlen auf ein Schneidebrett legen, 2 Stangen sollen im Topf verbleiben und noch mal 2min im Topf garen.
5. Die beiden nachgegarten Spargelstangen in die Mixpressmaschine geben und mit dem Doppelschlagmesser pürieren und etwas von dem Spargelsud dazu geben.
6. Jetzt Senf, Balsamico Essig, Salz, Pfeffer und Puderzucker hinzugeben und mixen.
7. Unter rühren nach und nach das Rapsöl hineinlaufen lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Nun den Spargel in Stücke schneiden und in eine Schale geben. Paprika, Schinken und die Vinaigrette dazu geben und gut verrühren.

Der Salat kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden.