

# Spargelcreme mit mariniertem Spargel auf Blattsalat mit Spargelvinaigrette



## Zutaten für 4 Personen

### Spargelcreme:

- 200g Spargelfond
- 250g geschlagene Sahne
- 6 Blatt Gelatine
- Salz
- Honig

### Spargelvinaigrette:

- 100g Rapsöl
- 100ml kräftiger Spargelfond
- Saft von 1 Zitrone
- Salz
- Honig
- 50 g Zwiebelwürfel (fein geschnitten)
- etwas frische Petersilie und Schnittlauch (fein gehackt)
- 16 Stangen gekochten Spargel (jeweils 8 weiße und grüne)
- gemischten Salat nach Belieben

## Zubereitung

### Für die Spargelcreme

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser etwa 5–10 Minuten einweichen.

Den Spargelfond in einem kleinen Topf erhitzen, mit Salz und etwas Honig abschmecken. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im warmen Fond vollständig auflösen. Den Fond vom Herd nehmen und über einem Eisbad kalt rühren, bis die Masse beginnt, leicht zu gelieren.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die gelierende Masse heben.

Die Creme in Förmchen oder Gläser füllen und mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kaltstellen, bis sie fest ist.

### Für die Vinaigrette

Rapsöl, Spargelfond, Zitronensaft, Salz, Honig, Zwiebelwürfel sowie gehackte Kräuter in einer Schüssel gut miteinander verrühren. Die Vinaigrette idealerweise über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren die Vinaigrette durch ein feines Sieb abseihen, damit sie klar bleibt. Gekochten Spargel und Salat darin marinieren.

Die Spargelcreme aus den Förmchen stürzen oder im Glas servieren. Mit mariniertem Spargel und etwas Vinaigrette anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

**Tipp:** Perfekt ergänzt wird das Gericht durch feinen Schinken, Rauchlachs oder frische Früchte wie Erdbeeren oder Nektarinen.