



## Mediteraner Spargelsalat

Der gute, gute Spargel lässt sich auch als Salat zubereiten und ist auch anderen kräftigen Zutaten nicht abhold. Schwarze Oliven, Datteltomaten und Champignons, die kurz und scharf angebraten werden, um so ihr Aroma entfalten. Schalotte und Knoblauch, Olivenöl und feiner weisser Balsamico. Ein rustikaler Frühlingsalat in italienischer Manier, dem zum perfekten Genuss nur noch die "Terrazze" mit Meerblick und die nach Salz schmeckende, thyrenische Brise fehlt.

### Zutaten (1 Portion oder 2 Vorspeisen)

250g weisser Spargel  
2 grosse Champignons (80g)  
2 Datteltomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige frischer Estragon  
3El Olivenöl  
2El Balsamico bianco  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Spargeln rüsten: Ca. 3-4cm vom hölzigen Strunkende abschneiden. Den Schaft mit dem Sparschäler schälen. 20 Minuten in köchelndem Salzwasser garen. Abschütten und auskühlen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden. Die Spargelspitzen separieren.

Champignons halbieren und in ca 3mm dicke Scheiben schneiden und pfeffern. In Bratbutter scharf anbraten, bis sie schön gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Schalotte in feine Ringe schneiden. Oliven entsteinen und in grobe Stücke schneiden.  
Datteltomaten in grobe Würfel schneiden. Estragonblättchen grob hacken.

Olivenöl und Balsamico mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten bis auf die Spargelspitzen zugeben, vermischen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Auf einem Teller anrichten und zum Schluss die Spargelspitzen auf den Salat legen.  
Nach Belieben etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer darüberstreuen.

