

## Spargelsalat mit Kräutern

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

1 kg	weißer Spargel
100 g	gemischte Kräuter z. B. Vogelmilch, Franzosenkraut, junger Mangold und Spinat, Speisechrysanthenen, Rauke, Kresse, Senfblätter, Kerbel o. ä.
50 g	Blüten z. B. Malve, Kapuzinerkresse, Ringelblume, Borretsch, Holunder, Eisbegonien, Lichtnelke, Ysop, Dill, Schnittlauch, Rauke o. ä.
50 ml	weißer Balsamessig
50 ml	Spargelfond (Kochfond)
	Salz, Pfeffer, Prise Zucker
50 ml	Nussöl
25 ml	neutrales Pflanzenöl

### Zubereitung

1. 2-3 Stangen Spargel entsprechend vorbereiten und roh in sehr dünne Scheiben hobeln.  
Abdecken und kalt stellen.
2. Restlichen Spargel entsprechend vorbereiten und knackig kochen (siehe Skript Spargel).
3. Essig, Spargelfond mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.  
Öle zugeben und verrühren.
4. Gegarten Spargel noch warm in Stücke (2-3 cm) schneiden.  
Mit etwas Vinaigrette marinieren.  
Roh gehobelten Spargel ebenfalls mit wenig Vinaigrette marinieren.
5. Kräuter putzen, waschen und sanft trocken schleudern.  
Mit einem Teil der Blüten sacht vermengen.
6. Kräuter-Blüten-Salat und den marinierten Spargel behutsam mischen.
7. Sofort anrichten und mit den restlichen Blüten garnieren.