

Bunter Spargelsalat

Zubereitung:

Den Spargel putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke in einen gelochten Garbehälter geben und im Dampfgare garen.

Weißer Spargel 12 Min.

Grüner Spargel 10 Min.

Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und den gegarten Spargel in der Marinade ziehen lassen.

24 Schnittlauchstängel beiseite legen und den restlichen Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Hälfte der Röllchen zu dem marinierten Spargel geben und unterheben. Die restlichen Röllchen zum Frischkäse geben. Die Frischkäsemasse mit ein wenig Cayennepfeffer würzen und mit Sahne cremig rühren.

Die Lachsscheiben ausbreiten und auf jeder Scheibe einen Teelöffel Frischkäsecreme verteilen. Die Lachsrollchen zusammen rollen und mit den Schnittlauchstangen leicht zubinden.

Das brauchen Sie:

1 kg weißer Spargel

1 kg grüner Spargel

6 EL Olivenöl

1-2 EL Zitronensaft

2 Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

200 g Kräuterfrischkäse

50 ml Sahne

Cayennepfeffer

24 Scheiben Räucherlachs

1 Kopf Lollo-Rosso