

Spargel-Champignon-Salat mit Radicchio an Tomatenvinaigrette

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

16 grüne Spargeln
250 g Champignons
1 kleiner Radicchio
1 Zitrone
2 feste Tomaten
Salz
1/2 TL Zucker
1 EL Butter
4 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette:

1 Bund Schnittlauch oder 4 Blätter Bärlauch
1 TL Senf
1 EL Balsamicoessig
5-6 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zum Fertigstellen:

8 Tranchen Rohschinken

Zubereitung:

Von den Spargeln das untere Drittel grosszügig abschneiden, dann die Stangen je nach Qualität und Frische eventuell im hinteren Teil schälen. Die Spargelköpfe etwa 6 cm lang abschneiden und beiseitelegen. Dicke Stangen wenn nötig der Länge nach halbieren, dann alle Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden.

Die Champignons kurz kalt abspülen, rüsten und in dicke Scheiben schneiden. Die Radicchioblätter auslösen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen.

In einer mittleren Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Die Tomaten hineingeben und 10–15 Sekunden blanchieren. Dann herausheben, kalt abschrecken und beiseitestellen.

Das Tomatenkochwasser salzen. 1 Esslöffel Zitronensaft, den Zucker und die Butter beifügen. Die Spargelstücke und -köpfe hineingeben und etwa 4 Minuten bissfest garen. Wenig Spargelsud für die Vinaigrette beiseitestellen, restliche Flüssigkeit abgiessen und die Spargeln gut abtropfen lassen.

In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Champignons beifügen und unter häufigem Wenden braten; ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Am Schluss die Champignons mit 2 Esslöffeln Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vinaigrette die Tomaten schälen, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen oder den Bärlauch in feine Streifen schneiden. Senf, Balsamico und Olivenöl mit 1 Esslöffel Zitronensaft und 2 Esslöffeln Spargelsud zu einer sämigen Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenwürfel und Schnittlauch oder Bärlauch untermischen.

Die Rohschinkentranchen der Länge nach halbieren und um die 16 Spargelköpfe wickeln. Restliche Spargeln und Champignons mit $\frac{3}{4}$ der Vinaigrette mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten grosse Radicchioblätter in Streifen schneiden, kleine Blätter ganz belassen. Die Blätter auf 4 Teller verteilen. Den Spargel-Champignon-Salat darauf anrichten und den Radicchio mit der abgetropften Vinaigrette beträufeln. Mit den Spargelspitzen garnieren.