

Spargelsalat mit Gravad Lachs

Zutaten für 4 Personen:

8-12 Scheiben Gravad Lachs
500 g Spargel weiß oder grün
150 g Olivenöl
50 g Essig
30 g Honig
1 Schallote
1 TI Rosmarin
1 TI Thymian
1 El Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Zucker

Den geschälten Spargel in gesalzenem und gezuckertem Wasser mit "Biss" garen.

Das Öl mit Essig und dem Honig verrühren, die geschnittenen Kräuter hinzugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel zusammen mit dem Graved Lachs auf einem Teller anrichten und zum Schluss mit dem Dressing marinieren.

