



## MADAME MAISCH KOCHT

### Spargelsalat mit Queller und Erbsen

Ein Frühlingsgericht für alle Spargel-Liebhaber, die nach dem gewissen Extra suchen. Das salzige Aroma des Queller, auch Meeresspargel genannt, harmoniert wunderbar zum Spargel und die süßlichen Erbsen bilden den perfekten Kontrapunkt.

**Zubereitung** ca. 45 Minuten

**Zutaten** für ca. 2 Personen

#### Spargelsalat

- \* 1 Pck. grüner Spargel
- \* ½ Pck. TK Erbsen aufgetaut
- \* 1 Spritzer Zitronensaft
- \* 100 g Queller
- \* 1 EL Olivenöl
- \* 1-2 EL weißer Balsamico
- \* 1 EL grobkörniger Senf
- \* 1 TL Ahornsirup
- \* ½ TL Zitronensaft
- \* Pfeffer, Salz
- \* ½ TL Zitronenzesten
- \* Schnittlauch in Röllchen
- \* rosa Pfefferbeeren

#### Dazu

Lachsfilet oder geräucherte Forellenfilets. Es passen auch gedünstete Hähnchenstreifen.

#### Zubereitung

1. Spargel putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Erbsen in etwas Salzwasser mit einem Spritzer Zitronensaft (damit die grüne Farbe erhalten bleibt) bissfest garen.
2. Queller waschen. Er kann roh weiterverarbeitet oder kurz blanchiert werden.
3. Aus Olivenöl, Balsamico-Essig, Senf, Ahornsirup, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren.
4. Queller, Spargel und Erbsen in eine Schüssel geben und anschließend mit der Vinaigrette vermengen.
5. Spargelsalat auf den Tellern anrichten und mit Zitronenzesten, rosa Pfefferbeeren und Schnittlauch garnieren.

**Bon Appétit!**