

REZEPT

Spargelsalat mit Artischocken und Bresaola



Das Rezept von Vogeley wurde in gastrotel 1-2019 vorgestellt.

Zutaten für 10 Personen:

500 g grüner Spargel, 200 g gegrillte Artischocken, 100 g Frühlingszwiebeln, 100 g Radieschen, 100 g Salatgurke, 200 ml Olivenöl, 100 ml weißer Balsamicoessig, 200 g Bresaola, 50 g halb-getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, als Garnitur: Sakura-Kresse, Blüten, Kräuter

Zubereitung:

Spargel schälen und im heißen Öl kurz anbraten. Artischocken in Stücke schneiden. Radieschen in Scheiben schneiden und von der Salatgurke feine Stäbchen schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alles zusammen mischen und mit Essig und Öl anmachen und würzen. Einige Zeit ziehen lassen. Abschmecken. Bresaola mit der Aufschnittmaschine fein aufschneiden. Etwas Sakura-Kresse auf einen Teller geben, den Salat dazulegen und mit dem Bresaola, Tomaten, Kräutern und Blüten garnieren.