



[www.franz-blienert.de](http://www.franz-blienert.de)

## Spargelsalat mit Räucherlachs

### Zutaten für 4 Personen

je 12 Stangen weißer und grüner Spargel  
50 g Zucker  
80 ml weißer Balsam-Essig  
Meersalz  
8 Scheiben Räucherlachs

#### Zutaten für die Vinaigrette:

6 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl  
2 EL Weißwein-Essig, etwas Wasser, Salz, Pfeffer

### Zubereitung Vinaigrette

Essig, Wasser, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Dann das Öl langsam dazugeben. Wem die Vinaigrette zu sauer ist, kann man noch Honig dazu geben.

### Zubereitung Salat

Spargel schälen, garkochen und danach abschrecken. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen. Kräftig rühren und reduzieren, bis eine honigartige Konsistenz entsteht. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, in einer Schüssel mit der Vinaigrette, dem Balsamico-Sirup und etwas Meersalz vermengen.

Auf Tellern anrichten, Räucherlachs dazugeben und mit etwas Dressing beträufeln.

**Obst und Gemüse  
Franz Blienert**  
Plaskoart 2  
48361 Beelen

Telefon:  
+49 2586 1348

Mobil:  
+49 176 23716592

[info@franz-blienert.de](mailto:info@franz-blienert.de)

### Wochenmärkte

**Warendorf**  
Dienstag u. Freitag  
07:00 – 12:30 Uhr

**Wiedenbrück**  
Samstag  
07:00 – 12:30 Uhr