

Gerhardts Rezept des Monats

Lauwarmer Spargelsalat mit Rucola, Parmesan und luftgetrocknetem Schinken

Zubereitung

1. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Anschließend Butter, Salz und etwas Zucker zugeben.
2. Den Spargel darin bissfest kochen.
3. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und etwas Spargelsud eine Vinaigrette herstellen.
4. Den Spargel damit marinieren und sternförmig auf den Tellern anrichten.
5. Den Rucola in die Mitte der Teller platzieren und mit der restlichen Vinaigrette beträufeln.
6. Für das Pesto den Rucola grob zerkleinern und mit dem geriebenen Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer im Mixer oder in der Moulinette pürieren.
7. Pro Teller 2 Scheiben Schinken dekorativ auflegen.
8. Den gehobelten Parmesan über den Salat verteilen und mit dem Pesto dekorieren.

Zutaten für 4 Personen

400 g deutscher Spargel
20 g Butter
1 Prise Zucker
Salz
100 g Rucola
50 g Parmesan, gehobelt
8 Scheiben Schinken, luftgetrocknet

Für das Pesto:

100 g Rucola
200 ml Olivenöl
Saft
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe, grob zerkleinert
50 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

50 ml Öl
3 EL Winzeressig
50 ml Spargelfond
Salz, Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Salz und Pfeffer werden sparsam eingesetzt. Der Zitronensaft wird vom Olivenöl aufgenommen und hebt den feinen Geschmack des Spargels hervor, der durch die würzigen Aromen des Rucolas und des Pesto angenehm ergänzt wird. Ein Riesling oder ein Spätburgunder leisten hier gute Gesellschaft.

