



# Sprgelsalat an Vinaigrette-Sauce mit knusprigem Speck und Rohschinken

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten

**Rezept für:** 8 Personen

## **Zutaten:**

1000g grüne Spargeln  
1000g weisse Spargeln

Sud zum Spargeln kochen:

2 Liter Wasser  
1 EL Salz  
1 TL Zucker  
10g Butter  
1 EL Zitronensaft

Gebratenes Trockenfleisch

300g Bratspeck  
150 g Rohschinken

Vinaigrette-Sauce:

1dl Weissweinessig  
2 TL Dijon-Senf  
1 Prise Paprika Pulver  
1 Spritzer Tabasco  
1/2 TL Salz  
2dl Olivenöl

## **Zubereitung:**

1. weisse Spargeln abschälen
2. grüne Spargeln uneters Drittel abschälen
3. die hölzernen Enden der Spargel abschneiden
4. Sud zum Kochen der Spargeln herstellen: alle Zutaten in einen Topf geben
5. Sud aufkochen, Spargeln hineingeben
6. Sud erneut aufkochen und Pfanne vom Feuer nehmen
7. Spargeln im Sud ca. 15 Minuten ziehen lassen und hinausheben, erkalten lassen. Sud beiseite stellen
8. Spargeln schrägs in ca. 3cm breite Streifen schneiden und in Schüssel geben. 8 Spargelspitzen separat beiseite legen
9. Vinaigrette herstellen: alle Zutaten miteinander vermischen, Vinaigrette abschmecken
10. Vinaigrette-Sauce mit den Spargeln vorsichtig vermengen, evtl. abschmecken
11. Bratspeck und Rohschinken in Streifen schneiden
12. Speck und Rohschinken in Bratpfanne ohne Fettzugabe knusprig braten
13. Spargelsalat auf Teller anrichten und mit den knusprig gebratenen Fleischstreifen bestreuen