



Spargel mit Holunderblüten-Vinaigrette

Zutaten

300 g weißer Spargel	60 ml Gemüsebrühe
300 g grüner Spargel	1 EL Rapsöl
Salz, Zucker	8 EL Olivenöl
1/2 Bio-Zitrone	Schnittlauch
6 EL Holunderblütensirup	1 Schalotte
4 EL Aceto bianco weiß	Wildkräuter (z. B. Sauerampfer, Schafgarbe, Veilchenblüten)
weißer Pfeffer	

Zubereitung

Den weißen Spargel bis auf den Kopf schälen, den grünen unten anschälen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. 1 EL Salz, 1 EL Zucker und die halbe Zitrone ins kochende Wasser geben und das Wasser nur noch leicht köcheln lassen. Den Spargel dazugeben und 10–15 min gar ziehen lassen.

Für die Vinaigrette den Holunderblütensirup mit Essig und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, dann die Brühe unterrühren. Das Öl langsam unterschlagen. Schnittlauch fein hacken, Schalotte in feine Würfel schneiden und beides unter die Vinaigrette rühren.

Wildkräuter waschen und zusammen mit dem Spargel und der Vinaigrette auf einem Teller anrichten.