

Spargel-Tomatensalat an Bärlauchsauce



Zutaten für 10-12 Portionen:

- 500 g Ciabatta
 - 100 g Butter
 - 3 pürierte Knoblauchzehen
 - 1,5 kg weisse Spargeln
 - etwas Salz, Zucker, Essig
 - 750 g Cherry Tomaten
 - 2 Köpfe Kopfsalat
 - etwas frische Bärlauchblätter
- Sauce:
- 1 dl Rotweinessig
 - 3 dl Rapsöl
 - 30 g Senf
 - 1 rohes Ei
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - Salz, Pfeffer
 - 1 Bund frischer Bärlauch
 - 1 dl kräftige Gemüsebouillon

Zubereitung:

Ciabatta in Scheiben schneiden und diese halbieren.

Den Butter in der Bratpfanne erhitzen in die Ciabattascheiben darin rösten. Das Knoblauchpüree dazu geben und gut vermischen.

Die Spargeln schälen und die Enden dünn abschneiden, schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

In reichlich kochendem Salzwasser mit etwas Zucker und Essig 4 - 5 Minuten bissfest garen, abgiessen und abtropfen lassen.

Die Cherry Tomaten halbieren.

Den Kopfsalat grob zerpfücken und gut waschen und gut abtropfen lassen.

Die Bärlauchblätter waschen und in Streifen schneiden.

Sauce:

Klein geschnittene Zwiebel, gepresster Knoblauch, Senf, das Ei, Gewürze, Bärlauch und Essig mit einem Stabmixer oder Schwingbesen vermengen.

Das Öl unter stetem rühren einmontieren, so dass die Sauce dickflüssig wird.

Die Bouillon zugeben und fertig abschmecken.

Alle Zutaten mischen, die Salatsauce zugiessen, etwas ziehen lassen und sofort servieren.