



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

SPARGELSALAT MIT TASMANISCHEM PFEFFERDRESSING

Rezeptquelle: Saisonküche

Vorspeise für 4 Personen

- 600 Gramm weisse Spargeln
- Salz
- 1 Esslöffel Tasmanischer Pfeffer
- 4 Esslöffel Aceto balsamico bianco
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Quittengelee
- Salz
- 80 Gramm Portulak

1. Enden der Spargeln abschneiden und vom Köpfchen her schälen.
2. Spargeln in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden.
3. Über Dampf bissfest garen.
4. Mit kaltem Wasser abschrecken.
5. Für das Dressing den Pfeffer im Mörser zerstoßen. Ich habe das Pfefferpulver durch ein feines Sieb gegeben und den Rest weiter zerstoßen. Dies solange bis nur noch ganz wenig grobe Stückchen übrig geblieben sind. Diese habe ich nicht verwendet.
6. In einer Schüssel mit Balsamico, Olivenöl, Zitronensaft und Quittengelee verrühren.
7. Mit Salz abschmecken
8. Spargeln mit Portulak und dem Dressing anrichten.