

WILD- SPARGEL MIT PREISELBEER- VINAIGRETTE



Walbecker Spargel

Spargelhof **Allofs**

Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise):

- 500 g kg violetter Wildgenuss (Wildspargel)
- gekörnte Gemüsebrühe
- Olivenöl oder Basilikumöl
- Preiselbeeren aus dem Glas
- 3 EL Kürbiskerne
- 250g gekochter Schinken oder Speck

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + Abkühlzeit

Zubereitung:

- Die unteren 5 cm vom Spargel schälen und die Enden abschneiden.
- Den Spargel stehend im Wasser mit der Gemüsebrühe etwa 5-8 blanchieren. Der Spargel sollte ungefähr 10 cm im Wasser stehen.
- In der Zwischenzeit das Öl mit den Preiselbeeren vermengen, im Verhältnis 1:2. Wenn die Vinaigrette etwas süß sein soll, mehr Preiselbeeren hinzugeben.
- Den Schinken in kleine Würfelchen schneiden.
- Zeitgleich die Kürbiskerne in einer Pfanne rösten.
- Den abgekühlten Spargel nebeneinander auf Tellern anrichten und die Preiselbeervinaigrette darüber geben. Den Schinken darauf verteilen und zum Schluss die angerösteten Kürbiskerne darüber streuen.

