



Schlohs Spargelhof



SPARGELSALAT MIT BROKKOLI UND HASELNUSSKERNEN

500 g Grünspargel, 500 g weißer Spargel, 500 g Brokkoli, Salz, Zucker, 30 g Butter, 50 g Haselnusskerne, 5 EL Obstessig, schwarzer Pfeffer, 6 EL Olivenöl, 2 Eigelb, 2 Bund glatte Petersilie

1. Den weißen Spargel schälen, den Grünspargel evtl. nur am Ende schälen und in Stücke schneiden. Den Brokkoli waschen und in Röschen zerteilen. Wasser mit einer kräftigen Prise Salz und etwas Zucker zum Kochen bringen, erst den weißen Spargel hineingeben, 5 Min. kochen, dann den grünen Spargel hinzugeben und weitere 5 Min. kochen. Der Spargel sollte noch „Biß“ haben. Anschließend aus dem Wasser nehmen und im selben Wasser den Brokkoli 6 Min. garen. Das Gemüse gut abtropfen lassen.
2. Die Haselnusskerne in der Pfanne goldgelb rösten, auskühlen lassen und grob hacken.
3. Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, das Öl langsam unter ständigem Rühren dazugeben und zum Schluß das Eigelb unterrühren.
4. Petersilie waschen und grob hacken.
5. Spargel und Brokkoli, Nüsse und Petersilie lagenweise in eine Schüssel schichten mit der Sauce übergießen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Dazu schmeckt gut kurzgebratenes Fleisch, Baguette und ein Rießling.