

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Roh mariniertes Spargel- Melonensalat

Zutaten für 4 Personen:	
700g weißer Spargel	
1 Zitrone	1 EL Olivenöl
Salz, Prise Zucker	1 Teelöffel gehackte Pfefferkörner
1 kleine Honigmelone	1 kl. Bund Estragon
4 Scheiben Schinkenspeck	5 EL kalt gepresstes Olivenöl

Den Spargel schälen, Enden abschneiden und die Stangen schräg in feine Scheibchen schneiden, damit er in der Marinade schön durchzieht.

Spargel in eine Schüssel geben, mit dem Saft von 1 Zitrone, Salz und 1 Prise Zucker 10 Minuten marinieren. Der Zitronensaft lässt den Spargel etwas Wasser ziehen und reduziert die Bitterstoffe.

Inzwischen 1 kleine Honigmelone schälen, entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. 4 Scheiben Frühstücksspeck fein würfeln und in 1 EL Olivenöl 2-3 Minuten knusprig braten. Melone, Speck, 1 Teelöffel grüne Pfefferkörner und kleingeschnittenen Estragon mit dem Spargel mischen.

Salat eventuell mit Salz und Zucker nachwürzen und mit 5 EL kalt gepresstem Olivenöl beträufeln.

In Glasschalen anrichten und mit Baguette servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer