

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 |

Zubereitung:

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