

Frischer Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing sowie Erdbeeren und Spargel

für ca 10 Personen oder für 4 Personen als Hauptgericht



frischer Blattsalat mit Erdbeeren und Spargel

- 1 Kopfsalat
- 1 Roter Eichblattsalat oder ähnlicher Salat
- 500 g Erdbeeren
- 500 g Spargel

Honig-Senf-Dressing

- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Rapsöl
- 40 ml Balsamicoessig, weiß
- 4 TL Senf
- 4 TL flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer

Den Salat putzen und waschen.

Den Spargel in Wasser mit knapp 1 TL Salz und 1,5 TL Zucker bissfest kochen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Die Zutaten für das Dressing miteinander verrühren.

Den Salat mit dem Dressing vermischen und in einer Schüssel oder direkt auf dem Teller anrichten. Mit Spargelstücken und Erdbeerscheiben garnieren.

☞ Das Dressing hat eine sehr schöne cremige Konsistenz und „haftet“ gut am Salatblatt. Es hält sich in einem verschlossenen Gefäß ein bis zwei Wochen.

Weinempfehlung

Dieser Salat harmoniert perfekt mit unserem **Blanc de Noir** aber auch der **Weißburgunder feinherb** ist ein ideale Speisebegleiter.

Dieses Salatdressing hat nur eine sehr verhaltene Säure. Hierzu sollte immer ein Wein gereicht werden, der nicht säurebetont ist.

Merke: „Säure potenziert sich!“

Ein säurebetontes Salatdressing und ein säurebetonter Wein, wie ein frischer Riesling, ergeben keine Harmonie. In dem Fall würde vermutlich weder das Dressing schmecken und insbesondere der Wein geschmacklich auf die Säure reduziert werden.