

ORF



## Leichter Spargelsalat mit istrischem Pršut (Prosciutto)

### Zutaten:

500 g weißer Seewinkler Spargel  
500 g grüner Seewinkler Spargel  
1 Stange Lauch (nur den grünen Teil)  
100 g frischer Schnittlauch  
100 ml Olivenöl  
30 g Rosa Pfefferbeeren  
2 Bio-Zitronen  
1 Eidotter  
1 TL Senf  
200 ml Sonnenblumenöl  
Weißweinessig  
Salz, Pfeffer, Zucker  
200 g istrischer Pršut (Prosciutto)  
6 Radieschen zur Garnitur

### Die Zubereitung des Erdäpfelsalates:

#### 1. Lauchöl:

Den grünen Lauch fein würfeln. Rosa Pfefferbeeren durch ein Sieb streichen (es wird nur die rosa Hülle verwendet). Beides mit Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

### 2. Spargel vorbereiten:

Weißer Spargel schälen. Beide Sorten in Stücke schneiden (ca. 1 cm), in gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker und einem Schuss Zitronensaft kurz bissfest blanchieren. Danach kurz in Eiswasser abkühlen lassen und herausnehmen.

### 3. Schnittlauchöl:

Schnittlauch mit Sonnenblumenöl fein mixen, auf etwa 70 °C erwärmen, dann durch ein feines Sieb passieren.

### 4. Schnittlauch-Mayo:

Eidotter mit Senf und etwas Weißweinessig verrühren. Das Schnittlauchöl langsam einrühren und mit dem Schneebesen zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### 5. Anrichten:

Spargel mit etwas Zitronensaft, Salz und dem Lauchöl marinieren und mittig auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch-Mayo, hauchdünnem Pršut (Prosciutto) und fein geschnittenen Radieschen garnieren.