

## Frühlingsalat mit Spargel

Hauptgericht für 4 Pers.

800 g grüne Spargeln  
800 g weisse Spargeln  
12 Grissini  
12 Tranchen Parmaschinken  
ca. 80 g Brunnenkresse oder Schnittsalat  
Einige Blütenblättchen für die Garnitur  
4 Wachteleier

### Sauce

1 Schalotte  
1 TL milder Senf  
0,5 dl warme Gemüsebouillon  
4 EL Essig, z.B. Apfel-Honig-  
Essig  
2 EL Nussöl, z.B. Haselnussöl  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

**1** Spargeln rüsten. Die weissen im Dampfeinsatz 5 Minuten garen, danach die grünen Spargeln zugeben und ca. 20 Minuten fertig garen. Mit einer Lochkelle herausheben. Spargelspitzen wegschneiden und beiseite stellen. Rest erst in 5 cm lange Stücke, dann in feine Streifen schneiden.

**2** Für die Sauce Schalotte hacken. Mit den restlichen Zutaten mit einem Schwingbesen verrühren. Spargelspitze mit wenig Sauce beträufeln. Spargelstreifen mit der restlichen Sauce mischen und 10 Minuten marinieren. Spargelsalat und Spargelspitzen mit Kresse dekorativ anrichten, mit Blüten und einem Wachtelei garnieren.  
Grissini mit je einer Schinkentranche umwickeln und dazuservieren.