

# Grüner Spargel mit Lachs und Kräutervinaigrette

## Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Spargeln, grün
- 200g Räucherlachs
- 1 TL Senf
- 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Prise Dill oder Estragon
- 3 EL Öl, ein gutes
- 100g Salat
- 1 EL Kräuter oder Blüten zum Dekorieren



## Zubereitung

Wasche den Spargel und brich die Enden ab. Koche den Spargel in Salzwasser bissfest - je nach Stärke der Stangen etwa 6 - 8 Minuten. Lasse den Spargel gut abtropfen.

Verrühre den Senf mit dem Pfeffer und Dill oder Estragon. Salz ist normalerweise nicht nötig. Rühre nach und nach in sehr kleinen Portionen das Öl ein, um eine cremige Sauce zu erhalten - wie Mayonnaise ohne Ei.

Schneide den Räucherlachs in breite Streifen.

Wickle den Lachs um die Spargelstangen. Verteile den Spargel und den Salat auf Vorspeisentellern und gieße die Vinaigrette darüber.

Serviere mit Kräutern oder Blüten dekoriert mit frischem Gebäck oder Crostini.