



Beelitzer Spargel-Kartoffel-Salat

Der Spargelhof Klaistow empfiehlt zur Spargelzeit einen würzigen Spargel-Kartoffel-Salat. - Als Vorspeisensalat oder als kleine Mahlzeit leicht und lecker.

ZUTATEN:

400 g	neue, möglichst kleine Kartoffeln
500 g	weißer und violetter Beelitzer Spargel
¼ Liter	Wasser Meersalz
1 TL	Butter
1 Prise	Zucker
80 g	Kaiserschoten
1 ½ EL	Weißweinessig
150 ml	gute Rinderbouillon schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ Bund	Petersilie (gehackt)
½ Buns	Schnittlauch (in Röllchen)
1 TL	mittelscharfer Bautz'ner Senf
½ EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
80 ml	Olivenöl
50 g	Bacon

DES WEITEREN:

2	Tomaten
2	Eier (hart gekocht)
	Meersalz
	Petersilienblättchen und Schnittlauchröllchen zur Garnitur

1 Kartoffeln in 16 min gar kochen. - Den geschälten Spargel abspülen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Salz, Butter und Zucker aufkochen, den Spargel zugeben und in etwa 12 min bissfest kochen.

2 Die Kaiserschoten waschen und in etwas Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest kochen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken.

3 Beide Gemüse auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen. - Kartoffeln abgießen, abdämpfen, pellen und in Scheiben schneiden. Noch warm mit dem Essig, der Bouillon und schwarzem Pfeffer würzen. Gut mischen und 1 Stunde die Kartoffeln die Essigbouillon aufnehmen lassen.

4 Petersilie mit Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft und Öl verrühren. Die Kartoffeln, den Spargel und die Zuckerschoten vorsichtig mit der Sauce mischen.

5 Den Bacon in Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp entfetten.

6 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Tomatenscheiben und Eischeiben im Kreis auf einem Teller anrichten. Etwas mit Salz und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Den Salat in der Mitte aufhäufeln, mit Petersilie und Baconkrusteln garnieren und servieren.