

REZEPT

Lauwarmer Salat von gebratenen grünen & weißen Spargeln

mit Orangen und Thymian

Zubereitungszeit: 20 min Portionen: 4



Zutaten

500g Weißer Spargel (geschält)

500g Grüner Spargel

3 Große saftige Orangen

10 Thymianzweige

2 EL Raps Kernöl alternativ Olivenöl

2 TL Butter

Fleur de sel/ Salz/ Bunter Pfeffer nach Geschmack

Wein

Weingut Georg Mosbacher, Forst an der
Weinstraße

2020er Cuvée von Weißburgunder und
Chardonnay trocken

Zubereitung

1. Weißen und grünen Spargel einkürzen und der Länge nach in Scheiben
2. hobeln (mit einer Mandoline oder einem Sparschäler).
3. Rapskernöl und Butter in der Pfanne erhitzen
4. Spargel hinzugeben und anbraten
5. Orangen filetieren, in die Pfanne hinzugeben
6. Restlichen Saft auffangen
7. Spargel und Orangen würzen und frischen Thymian hinzugeben
8. Orangensaft hinzugeben
9. Spargelsalat anrichten
10. Guten Appetit