

Spargel-Erdbeer-Salat mit Nashi-Birne

Für zwei Personen

150 g grüner Spargel	150 g reife Erdbeeren	1 Nashi-Birne
1 Limette	50 g brauner Zucker	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 ml Weißwein	75 g Sahne
25 g Crème-fraîche	2 EL Mandelplättchen	

Für den Spargel einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Spargel im unteren Drittel schälen, mundgerecht zuschneiden und bissfest kochen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Grün befreien und vierteln. Nashibirne schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte mundgerecht zuschneiden. Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und von einer Hälfte das Mark herauskratzen. Zucker mit Weißwein, Limettensaft und Vanillemark zu einem Sirup in einem Topf einkochen. Abkühlen lassen. Alles damit marinieren.

Sahne halbsteif schlagen und mit Crème fraîche mischen.

Spargel-Erdbeer-Salat in Gläser füllen und mit reichlich Sahnegemisch toppen. Mandelplättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und damit garnieren und servieren.

Barbara Randolph am 10. August 2016