

## Marinierter Spargel auf Rucola

**Zutaten für 4 Personen:** 1kg frischer Spargel, ½ EL Butter, Salz, Zucker, 250 g Rucola, 2 Tomaten, 3 - 4 Lauchzwiebeln, Kresse. **Kräuter-Vinaigrette:** 4 EL Estragon, 3 EL Waldmeister, 3 EL Kerbel, 6 EL kalt gepresstes Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, 6 EL Himbeer-Essig oder weißer Balsamico-Essig.

Spargel waschen, schälen und mit Butter, Salz und Zucker in kochendem Wasser etwa 15 Minuten garen. Anschließend abtropfen lassen.

Für die Vinaigrette Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Das Öl mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Essig kräftig verrühren. Mit Kräutern vermischen und 6 EL vom Spargelsud unterrühren. Spargel in eine flache Schüssel geben. Mit der Vinaigrette begießen, zudecken und etwa 3 Stunden marinieren. Rucola waschen und trockenschütteln. Tomaten häuten, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kresse abbrausen, trockenschütteln und klein schneiden. Alles mit Spargel und Marinade vermischen. Sofort servieren.

Dazu passen hervorragend kleine gebratene Steaks (egal ob Rind, Schwein oder Pute) und Baguettbrot.

*Guten Appetit!*