

Grüner Spargel-Salat mit Frischkäsebällchen

Hier zeigt sich grüner Spargel mal von einer fruchtig-pikanten Seite. Zugegeben – ein wenig aufwändiger ist dieses Rezept schon als die klassischen Varianten. Dafür aber auch ein Gaumen- und Augenschmaus für einen schönen Abend mit Freunden. Die Blüten der Kapuzinerkresse sind nicht nur dekorativ, sondern schmecken übrigens auch vorzüglich ein wenig nach Rettich.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Frischkäsebällchen:

1 Bund Lauchzwiebeln • 40 g Rosinen
40 g getrocknete Aprikosen • 3 TL
grüner Pfeffer in Lake • 500 ml Olivenöl
500 g Frischkäse

Für den Salat:

3 Brezeln • 80 g Butterschmalz
1 Grapefruit • 250 g Brunnenkresse
4 Kapuzinerkresseblüten • ½ Zitrone
3 TL Zucker • 1 EL Butter • 1 kg grüner
Spargel • Salz • Pfeffer

Zubereitung:

Frischkäsebällchen:

Lauchzwiebeln waschen,
Wurzeln und welke
Blätter entfernen. Die
Lauchzwiebeln in
feine Ringe schnei-
den.

Rosinen halbieren,
Aprikosen in kleine
Würfel schneiden.
Den grünen Pfeffer
von den Rispen
zupfen, leicht quet-
schen.

Die vorbereiteten
Zutaten mit dem Oli-
venöl mischen. Den
Frischkäse mit Salz und
Pfeffer abschmecken,
zu nussgroßen Kugeln
formen und über Nacht im
Olivenöl marinieren.

Spargelsalat:

Die Brezeln etwa eine halbe Stunde
im Tiefkühlfach anfrieren und mit einer
Aufschnittmaschine in 2-3 mm dicke
Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne
erhitzen, die Brezelscheiben darin
knusprig backen und auf Küchenpapier
abtropfen.

Frischkäsebällchen mit Früchten und
Gewürzen aus dem Öl nehmen und
beiseite stellen.

Die Grapefruit mit einem Messer schä-
len, so dass dabei auch die weiße Haut
entfernt wird. Die Früchte filetieren, dabei

den Saft in einer Schüssel auffangen.
Den aufgefangenen Saft mit 80 ml vom
Gewürzöl mixen und mit Salz abschme-
cken.

Brunnenkresse putzen, waschen und
trockenschleudern.

Die Zitrone auspressen. Den Saft mit ca.
2 l gesalzenem Wasser, dem Zucker und
der Butter aufkochen.

Die Spargel-Enden abschneiden, wenn
nötig auch schälen. Je 250 g Spargel
mit Küchengarn zu einem Bund binden.
Die Spargelbündel in das vorbereitete
Wasser geben, 10 Min. kochen.

Die Brunnenkresse mit der Grapefruits-
auce marinieren. Spargelbündel mit
den Frischkäsebällchen, Früchten,
Brunnenkresse, Grapefruitfilets
und Kapuzinerkresseblüten an-
richten. Dazu die Brezeln
reichen.

Rezept/Foto:
Landesvereinigung
der Bayerischen
Milchwirtschaft

