

Spargelsalat mit Pesto

Zutaten	für 8 Portionen
140 g	Rucola
60 g	Walnüsse
60 g	Pinienkerne
60 g	Parmesan
2	Knoblauchzehen
200 ml	Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker	
8 EL	Zitronensaft
1 kg	weißer Spargel
1 kg	grüner Spargel

Zubereitung

- Rauke verlesen, gut abspülen, auf einem Handtuch trocknen und grobhacken.
- Walnüsse grob hacken u. zusammen mit den Pinienkernen ohne Fett in einer Pfanne rösten.
- Parmesan fein reiben. Den Knoblauch schälen und grob hacken.
- Rauke, geröstete Nüsse, Parmesan (bis auf je 2 EL zum Bestreuen), Knoblauch und Olivenöl in einem Mixer fein pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und 1-2 EL Zitronensaft abschmecken.
- Den weißen Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Etwa 500 ml Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Zucker und den restlichen Zitronensaft dazugeben.
- Zuerst den weißen Spargel hineingeben, etwa 7 Minuten kochen. Jetzt den grünen Spargel dazugeben und alles noch weiter 8 Minuten kochen, bis der gesamte Spargel bissfest ist.
- Spargel abgießen (etwas Kochwasser aufheben), abtropfen lassen.
- Die Hälfte des Pestos mit Spargelkochwasser cremig rühren und mit dem gekochten Spargel mischen.
- Auf vorgewärmten Tellern, mit Rucola, restlichen Nüssen, Kernen, Parmesan und einem Hauch Pfeffer anrichten.
- Zusammen mit dem restlichen Rauke-Pesto servieren.

Dazu passt sehr gut ein gebratenes Fischfilet oder gebratene Garnelen.