

# Hier und heute



## Spargelsalat mit Pfifferlingen

Moderator und Comedian Guido Cantz kocht ein leckeres Rezept aus seinem ersten Kochbuch „Restaurant Cantzini“: Spargelsalat mit Pfifferlingen. Wenn die beiden auch nie gemeinsam Saison haben, findet er die Kombination „eine absolute Wucht“.

## Das Rezept

### Zutaten für den Salat

- 500 g Spargel
- 1 EL Butter
- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 200 g TK-Erbesen
- 250 g Pfifferlinge aus der Dose

### Zutaten für das Dressing

- 1 Bund Dill, frisch, fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, frisch, fein gehackt
- 250 g Mayonnaise (siehe Rezept weiter unten)
- 2 EL Essig
- Zucker, Salz und Pfeffer nach Belieben

### Zutaten für Mayonnaise

- 1 Ei
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- Saft einer Viertel Zitrone
- Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack

### Zubereitung Mayonnaise

Zunächst das Ei in ein schmales Gefäß geben. Dann die anderen Zutaten hinzufügen. Wichtig: Das Öl zuletzt dazugeben. Nach Geschmack würzen. Dann alles mit einem Stabmixer verquirlen und dabei den Mixer langsam von unten nach oben ziehen.

### Zubereitung

Den Spargel putzen und schälen. In einem hohen Topf Wasser zum Kochen bringen, Salz, einen Stich Butter und etwas Zucker zufügen.

**Wichtig:** Reichlich Wasser nehmen, der Spargel sollte bedeckt sein.

Spargel hineingeben und bei geringer Hitze bissfest garen (ca. 15 Minuten). Abgießen und abkühlen lassen. Dann in schöne, mundgerechte Stücke schneiden.

Die TK-Erbesen für wenige Minuten in einem kleinen Topf mit Salzwasser kochen und danach in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe behalten.

Die Pfifferlinge nur kurz in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, damit sie nicht zu fest werden.

# Hier und heute



Für das Dressing Dill und Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. In einer Schüssel Mayonnaise und Essig mit Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen und abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterrühren.

Erbsen, Spargelstücke und Pfifferlinge in eine Salatschüssel geben oder direkt gleichmäßig auf Teller verteilen. Dressing darüber träufeln und servieren.

Guten Appetit!