

Spargel-Kartoffel-Salat mit Rivaner oder Weißem Burgunder

(mit geräucherter Schwarzwaldforelle)

Zutaten für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel
600 g festkochende Kartoffeln
400 ml Brühe
4 EL Weißweinessig
2 TL Senf
brauner Zucker
1 TL Salz
Pfeffer
6 EL Rapsöl
2 EL Joghurt
4 geräucherte Schwarzwaldforellenfilets
2 hart gekochte Eier
1 Bd. Dill

Zubereitung:

1. Spargel und Kartoffeln schälen, zähe Spargelenden abschneiden. Beides in Scheiben schneiden, dabei die Spargelspitzen ganz lassen. Spargel und Kartoffelscheiben mit der Brühe 8-10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Etwas abkühlen.
2. Essig, Senf und Zucker mit einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen, mit Öl und Joghurt cremig rühren, abschmecken. Forellenfilets in Stücke schneiden. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Dillspitzen zupfen, sehr grob hacken.
3. Den Spargel, die Kartoffeln, Eierscheiben und Forellenstücke locker mit der Senf-Sauce mischen. Das Ganze mit den grob gehackten Dillspitzen bestreuen und mit Freuden genießen.