



[Drucken](#)

Grüner Spargel-Salat mit eingelegten Frischkäsebällchen



Zutaten für 4 Personen

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 40 g Rosinen
- 40 g getrocknete Aprikosen
- 1 Rispe frischer grüner Pfeffer
- (oder 3 TL grüner Pfeffer in Lake)
- 500 ml Olivenöl
- 500 g bayer. Frischkäse
- 3 Brezen
- 80 g bayer. Butterschmalz
- 1 Grapefruit
- 250 g Brunnenkresse
- 4 Kapuzinerkresseblüten
- ½ Zitrone
- 3 TL Zucker
- 1 EL Butter
- 1 kg grüner Spargel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Lauchzwiebeln waschen, Wurzeln und welke Blätter entfernen. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Rosinen halbieren, Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Den grünen Pfeffer von den Rispen zupfen, leicht quetschen. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Olivenöl mischen. Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu nussgroßen Kugeln formen und über Nacht im Olivenöl marinieren.
2. Die Brezen 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 Brezenscheiben darin knusprig backen und auf Küchenpapier abtropfen.
3. Frischkäsebällchen mit Früchten und Gewürzen aus dem Öl nehmen und beiseite stellen. Die Grapefruit mit einem Messer schälen, 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 mischen und mit Salz abschmecken. Brunnenkresse putzen, waschen und trockenschleudern.
4. Die Zitrone auspressen. Den Saft mit ca. 2 l gesalzenem Wasser, dem Zucker und der Butter aufkochen. Die Spargelenden abschneiden, wenn nötig auch schälen. Je 250 g Spargel mit Küchengarn zu einem Bund binden. Den Spargelbund in das vorbereitete Wasser geben, 10 Min. kochen. Die Brunnenkresse mit der Grapefruitsauce marinieren. Das Spargelbündel mit den Frischkäsebällchen, Früchten, Brunnenkresse, Grapefruitfilets und Kapuzinerkresseblüten anrichten.