

"Insalata dei Dogi" - Spargelsalat

Zutaten für vier Vorspeisen-Portionen

400 g weißen Spargel
300 g geschälte Garnelen
3 gekochte Eier,
Olivenöl Extra Vergine
Saft von 2 Zitronen
einen Zweig Basilikum
weißer Pfeffer aus der Mühle
Salz



Die Garnelen antauen, das Basilikum waschen und trocken schütteln, den Saft der Zitronen auspressen.

Den Spargel gründlich schälen und die trockenen Enden abschneiden.

Die Stangen in etwa vier Zentimeter lange Stücke schneiden.

Die Eier zirka acht bis neun Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Den Spargel in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Das dauert je nach Stangendicke etwa acht bis neun Minuten. Danach aus dem Wasser heben und anrichten.

Die Garnelen im selben Kochwasser kurz blanchieren, herausnehmen und sofort mit etwas Olivenöl und dem Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den in Streifen geschnittenen Basilikum untermischen.

Die Eierstücke rund um den Spargel platzieren, die Garnelen auf den Spargel legen. Mit Olivenöl und der Marinade von den Garnelen beträufeln, eventuell noch etwas salzen und pfeffern.

Mit Weißbrot servieren.