

# Bunter Blattsalat mit Spargel, Champignons und Speck



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### Salate:

Die verschiedenen Salate gut waschen und in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. Mischen.

### Bratpfanne, Speckstreifen:

Eine beschichtete Bratpfanne sehr stark erhitzen und die Speckstreifen darin knusprig braten. Danach den Speck entnehmen und auf die Seite stellen.

### Champignons:

Die Champignons in der selben Bratpfanne in welcher zuvor die Speckstreifen angebraten wurden – auf kleinem Feuer – dünsten. Bei Bedarf noch einen bis zwei EL Olivenöl hinzufügen

### Spargelstangen:

Die zuvor gekochten Spargelstangen in kurze, mundgerechte Stücke schneiden

### Salatsauce:

Die Salatsauce in einer separaten Schüssel zubereiten. Mit Aromat, Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle abschmecken

### Anrichten:

Den Salat auf den Tellern anrichten. Die Salatsauce darüber träufeln und den Salat mit den Speckstreifen, Champignons sowie Spargelstücke belegen

### Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette (französisches Weissbrot)

Bewertung (max. 5 Sterne)



## Zutaten

### Salat:

4 Blätter Eisbergsalat, grosse Blätter  
1/2 Kopf Radichio  
50 gr Nüsslisalat

### Salatzugaben:

100 gr Champignons, braune, in Scheiben geschnitten

4 ganze Spargelstangen, weiss, geschält, Enden abgeschnitten und in kochendem Salzwasser weich gekocht. Selbstverständlich kann auch grüner Spargel verwendet werden

8 Tranchen Frühstücksspeck, quer in feine Streifchen geschnitten

### Für die Salatsauce:

3 EL Weissweinessig  
1 TL Dijonsenf  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 Zehe Knoblauch, fein gehackt (oder gepresst)  
1/2 TL Zucker  
4 EL Olivenöl, 1A Qualität, kalt gepresst  
1 TL Meerrettich aus dem Glas  
1 Ei, hartgekocht, fein gehackt

## Bemerkungen

KGZ Kochanlass vom 28. März 2009 verantwortlich Mathias Egli