**Rezept (inkl Bild):**

**Frühlingshafter Spargelsalat mit Bärlauch und Lachsforellentartar**

Schwierigkeitsgrad: leicht / Zubereitungszeit: 1 Stunden

**Spargelsalat:**

**Zutaten für 4 Personen:**

6 Stangen weißer Spargel gekocht

5 Stück Kirschtomaten

3-5 Blätter Basilikum

1 EL Himbeeressig

2 EL Rapsöl

3 EL Spargelfond (Sud)

etwas Salz, Pfeffer, Waldhonig

1 EL geröstete Pinienkerne

**Zubereitung:**

Spargelstangen der Länge nach halbieren und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Von Kirschtomaten Stunk entfernen und Tomaten in feine Spalten schneiden.

Basilikumblätter in sehr feine Streifen schneiden

Alles in eine Schüssel geben und mit etwas Himbeeressig, Rapsöl und Spargelfond vermengen

mit Salz, Pfeffer und etwas Waldhonig abschmecken

geröstete Pinienkerne beim Anrichten auf den Salat streuen

**Lachsforellentartar**

**Zutaten für 4 Personen:**

500 Gramm Forellenfilet

80   Gramm Salatgurke

1 TL Fenchelgrün

1 TL Petersilienblätter gehackt (Glattpetersilie)

1 Stück Schalotte

1 EL Olivenöl

¼ Stück Zitrone

¼ Stück  Limette

etwas Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**Forellenfilets (ohne Haut und Gräten) in sehr feine Würfel schneiden

Gurke und Schalotte ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden

Glattpetersilie und Fenchelgrün fein hacken

alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronen- und Limettensaft vermengen und abschmecken bis eine sämige Masse entsteht

aus Forellentartar kleine Nocken formen und mit Spargelsalat anrichten