

## Spargelsalat mit Bärlauch-Kresse-Vinaigrette (Goethe)

Kategorien: Salat, Kalt, Spargel

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Stangenspargel
100	Gramm	Öl
2	Essl.	Weinessig
3	Essl.	Feingehackte Gartenkresse
3	Essl.	Feingehackter Bärlauch
4		Ganze Blätter vom Bärlauch
1	Essl.	Feingehackte Zitronenmelisse
3	Essl.	Trockener Weißwein
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker
12	Scheiben	Stangenweißbrot

### Anleitung:

Ganz besonders stolz war Goethe auf seinen eigenen Garten - zuerst auf den am Gartenhaus im Park an der Ilm. Später dann auf den Garten hinter dem Haus am Frauenplan.

Man kultivierte Blumen, aber auch Nutzpflanzen. Seine Zuneigung zeigte man gern mittels Geschenken aus dem eigenen Garten. So zum Beispiel gingen während der Spargelzeit die Stangen gleich kiloweise ins Haus der Frau von Stein.

### Zubereitung:

Zuerst wird der Spargel gründlich geschält, sehr schräg in etwa 3 cm lange Stücke geschnitten und etwa 9-10 min in Salzwasser, mit einer Prise Zucker, bissfest gegart. Nach dem Garen gibt man den Spargel in kaltes Salzwasser, evtl. mit einigen zugegebenen Eiswürfeln.

Aus Essig, Wein, den gehackten Kräutern und dem Öl wird die Salatsauce bereitet, die man nach Geschmack mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat und mit einer Prise Zucker gewürzt hat.

Auf den Tellern wird je ein gewaschenes Bärlauchblatt bis zum Tellerrand ausgelegt. In der Mitte des Tellers werden die Spargelstücke gefällig in Häufchenform angerichtet.

Obenauf gibt man mit einem Löffel je ein Viertel der gut verrührten Salatsauce.

Dazu reicht man etwas ofenwarmes Stangenweißbrot.

### Quelle:

MDR - GOETHE KULINARISCH  
Erfasst \*RK\* 14.05.1999 von  
Ulli Fetzer