

Regional.  
Saisonal.  
Frisch.



Mit Henning Buchmann und dem  
Brüner Bauernmarkt durch das Jahr.



Foto: Pia Buchmann

## Mai / Juni: Spargelsalat mit Schnittlauch-Eier Vinaigrette und gehobeltem Heidemilchkäse

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Spargel  
4 Stück Eier  
1 Bund Schnittlauch  
60 ml Daniel's Rapsöl  
2 Essl. weißer Balsamicoessig  
1 Essl. Honig  
1 Essl. Senf  
etwas Olivenöl  
50 g Kirschtomaten  
100 g Ruccola  
100 g gereifter Heidemilchkäse

### Zubereitung:

Die Eier 10 Minuten hart kochen und abschrecken.  
Den Spargel schälen.  
Senf, Honig, Essig und etwas Salz verrühren. Jetzt das Rapsöl langsam unter kräftigem Rühren hinzugeben so dass eine Emulsion entsteht. Bei Bedarf mit etwas Olivenöl, Salz und Honig nachschmecken.  
Die Eier pellen, fein Würfeln und in eine Schüssel geben.  
Den Schnittlauch fein schneiden, Kirschtomaten vierteln und dazu geben.  
Alles mit der Vinaigrette vermischen.  
Den Spargel in gut gesalzenem Wasser ca. 5 bis 8 Minuten kochen, je nach Dicke. Er sollte noch knackig sein.  
Den Spargel auf den Teller anrichten mit der Vinaigrette beträufeln und mit etwas Ruccola garnieren.  
Zum Schluß den Heidemilchkäse drüber hobeln.  
Das Gericht kann kalt wie warm gegessen werden und eignet sich als Vor- oder Hauptspeise.