Salat, Spargel

Spargelsalat aus 2 kg Roh-Spargel (ca. 18 Min. schälen) ergibt ca. 1700g geschälten. Im VA-Bräter mit 2,5 Lit Wasser & 10 g Zucker, 25 g Salz max. 7 Min. garen. Dicke Stangen 1 - 2 Minuten zuerst ins kochende Wasser, dann die dünneren. Vor Ende der theoretischen Garzeit ein Stück Spargel abschneiden und auf Bißfestigkeit prüfen! Sobald „aldente"... Spargel raus und ausbreiten, damit er nicht weitergart und Gabel gerechte Stücke schneiden. Spargelköpfe separat aufheben. Marinade mit heißem Spargelwasser & Honig ansetzen, Zutaten einmischen und die warmen Spargelstücke in geeigneter Schüssel übergießen und untermengen. Abdecken, ziehen lassen und mehrmal durchmischen. Nach 60 Min. die Spargelköpfe vorsichtig unterheben - Die hätte es sonst zu Muss gerührt. Gehackte Blatt-Petersilie 30 Min vor Verzehr unterheben.

Spargelsalat - Zutaten Total				Datum
Menge veränderbar	**>**	**1600**	g	
Hauptzutat/Grundmenge **Berechnungs-Parameter**	2000		g	
Spargel		Total		
Essig Balsamico weiß	35	28,0	ml	
Oel Sonnenblumen 75	60	48,0	ml	
Senf Dijon grob 2 Teelöffel	10	8,0	ml	
Muskat gerieben	1	0,0	Brise	
Honig heiß & flüssig	10	8,0		
Spargelwasser vom Kochen	50	40,0		
Kräutersalz je nach Geschmack	4	3,0	ml	
Petersilie glatt, gehackt, frühestens nach 2 Std dazu geben	20	16,0	g	
Messlöffel 1.25 ml = 1/4 Teelöffel				
Messlöffel 2.00 ml = 1/2 Teelöffel				
Messlöffel 5.00 ml = 1/1 Teelöffel				
Kelle Kunststoff 125 ml				