

Spargel-Bowl

mit Räucherlachs



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

8 Radieschen, 2 Eier
 2 Bund grüner Spargel
 1 Handvoll Feldsalat
 600 g Kartoffeln
 400 g Räucherlachs
 1 Prise Kümmel
 -
 1 Bund Schnittlauch
 50 g Joghurt
 100 ml Essig
 3 EL Honig
 1 EL Senf
 Olivenöl
 Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die holzigen Enden der Spargelstangen entfernen und anschließend mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mariniert auf einem Blech mit Backpapier für 10–15 Minuten bei 200° C Umluft im vorgeheizten Ofen backen.
2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit Schale bissfest kochen – danach schälen, grob würfeln und mit Salz, Kümmel und Pfeffer gewürzt in Olivenöl goldbraun braten.
3. Anschließend die Spargelspitzen abschneiden und zusammen mit den gebratenen Kartoffeln auf die Bowls aufteilen.
4. Für das Dressing den übrigen Teil der Spargelstangen zusammen mit 3–4 Esslöffeln Olivenöl, Essig, Joghurt, Honig, Senf und Schnittlauch cremig mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Radieschen je nach Größe in dünne Scheiben hobeln oder halbieren.
6. Außerdem die Eier nach Belieben wachweich kochen, abschrecken, schälen und halbiert oder geviertelt zusammen mit Dressing, Räucherlachs, Feldsalat und Radieschen über die Bowls verteilen.