

# Feine Genussmomente mit Brunos

## Räucherforelle Spargel Salat



20 Minuten



4 Portionen

### Zutaten

1 dl	Bruno's Salatsauce Bärlauch
8	weisse Spargeln
4	Erdbeeren
1	roter Chicorée
1 Handvoll	Brunnenkresse
2	Räucherforellen-Filets
50 g	Keimlinge
1 Bund	Dill
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Unsere Räucherforellen-Spargel-Kreation ist eine köstliche Gaumenfreude. Die feine Finesse der weissen Spargeln harmoniert mit der fruchtigen Süsse der Erdbeeren, der Würze des Bärlauchs, der Bitternote des roten Chicorées und der Rauchnote der Forelle. Dieser Salat passt einfach perfekt zu milden Frühlingstagen.

### Zubereitung

**1.** Die weissen Spargeln waschen, schälen und in eine backofenfeste Schale legen. Mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. **2.** Den Spargel im auf 180°C vorgeheizten Ofen für 10 Minuten backen. **3.** Die Erdbeeren waschen und je nach Vorliebe vierteln oder in Scheiben schneiden. **4.** Den roten Chicorée als Ganzes waschen. Den obersten Drittel der Blätter abschneiden und beiseitestellen. Die unteren beiden Drittel halbieren und in feine Streifen schneiden. **5.** Die gewaschene Brunnenkresse zu den Chicorée-Streifen geben und mit der Bruno's Salatsauce Bärlauch marinieren. **6.** Die Räucherforellen-Filets längs halbieren und je auf einen Teller legen. Die Keimlinge, die Spargeln und das obere Drittel der roten Chicorée-Blätter auf dem Teller anrichten. Den marinierten Chicorée-Brunnenkresse-Salat ebenfalls auf dem Teller platzieren, mit den Erdbeeren und ein wenig gezupftem Dill garnieren sowie mit Pfeffer abschmecken. Zum Schluss etwas Bruno's Salatsauce Bärlauch darüber träufeln.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch