

Spargelsushi (2 Personen)

300g Spargel (3 Stangen)
2 Blätter Reispapier
30g Wildkräutersalat
40g Wildspargel oder Grüner Spargel
6 EL ÖL
2 EL Essig
2 TL Senf
Salz & Pfeffer
2 TL Honig
1 EL Butter

Den Spargel in Topf mit Butter und Zucker kochen. Rausnehmen und beiseitestellen. Den Salat waschen und ein wenig kleiner zupfen. Das Essig in eine Schüssel geben und das Salz darin auflösen. Anschließend das Öl langsam hinzugeben und dabei kräftig schlagen. Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Reispapier in Wasser legen, damit es langsam weich wird. Das dauert so 2-3 Minuten. Reispapier aus dem Wasser nehmen und flach ausbreiten. Den Spargel kurz in der Pfanne anbraten und dann auf das Reispapier legen. Den Salat zum Dressing geben und gut vermischen. Anschließend auf dem Spargel verteilen. Das ganze vorsichtig einrollen und in 2-3 Portionen schneiden. Dazu passt ein schönes Pesto und ein wenig Brot.

