

Spargel-Orangen-Salat mit Lachs

4 Portionen

Etwa 600 g weißen Spargel schälen, schräg in Stücke schneiden und bissfest garen.

Schale von 2 Orangen in Zesten schneiden, kurz in Olivenöl anschwitzen, mit 200 ml Orangensaft ablöschen und um die Hälfte einkochen. Würzen mit Salz, Cayennpfeffer und Limettensaft. Die beiden Orangen zwischen den Trennwänden in Spalten schneiden und diese dann halbieren (oder dritteln).

Den gut abgetropften Spargel mit den Orangenstücken und dem Orangensaftdressing mischen.

Für die Kressecreme 2 Bund Kresse waschen und die Blätter abzupfen. Diese mit 2 Eigelb, 2 TL Senf, 2-3 EL Essig und nach und nach mit ca. 200 ml Rapsöl mixen.

Kressecreme, Spargelsalat, Lachs auf Tellern anrichten und mit Kresse garnieren.