

# Spargelsalat mit Ziegenkäse und Balsamico-Schalotten

Rezept für 4 Personen

- 1 kg Spargel (auch Spargelstücke möglich)
- 100 g Kirschtomaten
- 200 g Ziegenkäse
- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Schalotten
- 3 EL Zucker
- 2 EL Honig
- 80 g dunkler Balsamico
- 1 EL Butter
- 1/2 Bund Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Salz u. Pfeffer
- 60 g Olivenöl
- 30 g heller Balsamico
- 1 Bund Schnittlauch

## TIPP

Sie können dem Salat noch eine besondere Eleganz verleihen, indem Sie ihm geachtelte Feigen zugeben, und den Ziegenkäse im Ofen gratinieren oder mit einem Crème-brûlée-Brenner abbrennen. Hierzu schneiden Sie den Ziegenkäse bitte in Scheiben und geben vor dem Gratinieren ebenfalls Honig und Thymian darauf.

Für die Vinaigrette wird abgeriebene Zitronenschale mit Olivenöl, hellem Balsamico, den in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauch sowie Salz und Pfeffer verrührt. Gekochten Spargel in 2 cm dünne Stücke schneiden, die halbierten Kirschtomaten dazu geben und noch warm mit der Vinaigrette vermengen und beiseite stellen.

Für die Balsamico-Schalotten die Schalotten schälen, längs halbieren und längs in feine Scheiben schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben, Schalotten, 1 EL Zucker und 1 EL Honig zugeben und unter Rühren karamellisieren lassen.

Nun den dunklen Balsamico, ein Lorbeerblatt, zwei Zweige Thymian und 400 ml Wasser zugeben und unter gelegentlichem Rühren solange kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Anschließend das Lorbeerblatt und den Thymian entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten den Ziegenkäse in grobe Stücke brechen, mit einem EL Honig beträufeln und frisch gezupftem Thymian bestreuen. Daneben den Spargelsalat anrichten. Die Schalotten noch lauwarm zum Salat reichen.

