

REZEPT

# Lauwarmer Salat von gebratenen grünen & weißen Spargeln

mit Orangen und Thymian

Zubereitungszeit: 20 min    Portionen: 4



## Zutaten

500g Weißer Spargel (geschält)

500g Grüner Spargel

3 Große saftige Orangen

10 Thymianzweige

2 EL Raps Kernöl alternativ Olivenöl

2 TL Butter

Fleur de sel/ Salz/ Bunter Pfeffer nach Geschmack

## Wein

Weingut Georg Mosbacher, Forst an der  
Weinstraße

2020er Cuvée von Weißburgunder und  
Chardonnay trocken

## Zubereitung

1. Weißen und grünen Spargel einkürzen und der Länge nach in Scheiben
2. hobeln (mit einer Mandoline oder einem Sparschäler).
3. Rapskernöl und Butter in der Pfanne erhitzen
4. Spargel hinzugeben und anbraten
5. Orangen filetieren, in die Pfanne hinzugeben
6. Restlichen Saft auffangen
7. Spargel und Orangen würzen und frischen Thymian hinzugeben
8. Orangensaft hinzugeben
9. Spargelsalat anrichten
10. Guten Appetit