



Sehen · Probieren · Genießen  
Schaalgasse 18, Solothurn



### Spargelsalat mit Limone

ein Bund weisser Spargel  
ein Bund grüner Spargel  
2 – 3 Limetten  
[Vom Fass Olio extra vergine di Oliva al Limone](#)  
Gemüsebouillon  
Ruccola  
einige Cherrytomaten  
[Vom Fass Sherryessig aus Andalusien](#)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Parmesan am Stück

Spargel schälen und das untere Drittel der Stangen wegschneiden. Aus den Schalen und den abgeschnittenen Spargelstücken in etwas Wasser, Limettensaft und Gemüsebouillon einen Sud kochen, sieben.

Die restlichen Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden und im [Limonenöl](#) kurz braten. Mit dem Spargelsud ablöschen und das Gemüse weichdünsten. Auskühlen lassen.

[Sherryessig](#) und [Limonenöl](#) gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch etwas Limettensaft einrühren.

Ruccola auf Tellern verteilen, halbierte Cherrytomaten und die ausgekühlten Spargelstücke darauf geben und die Marinade darübergießen. Mit einigen dünnen Parmascheiben anrichten und mit Limettenscheiben garnieren.

Mit Baquette servieren.

