Warmer Spargelsalat mit grünem Spargel

Zutaten für 8 Portionen

1,4 kg Spargel, grüner
2 EL Zucker
200 g Salami
150 g Oliven, grüne, entsteint
3 EL Balsamico weiß
6 EL Olivenöl
2 EL Butter
100 g Parmesan, am Stück
3 Schalotten

Zubereitung

Spargel putzen, unteres Drittel schälen und die Stangen dann schräg dritteln. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und 1/2 TL Salz und 1 EL Zucker hineingeben. Wenn das Wasser kocht, den Spargel einlegen und in etwa 5-7 Minuten bissfest garen.

Inzwischen die Schalotten fein würfeln und die Oliven halbieren.

Balsamico mit den Schalottenwürfeln, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Olivenöl mischen.

Ganz wichtig: 4-5 EL vom Spargelsud abnehmen, dann den Spargel abgießen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker darin goldgelb schmelzen lassen. Mit dem Spargelsud ablöschen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Spargel dazugeben und durchschwenken.

Den Spargel mit der Salami und den Oliven anrichten. Die Marinade darüber geben und den Parmesan darüber hobeln.

Dazu kann Ciabatta gereicht werden.