

Lauwarmer Spargelsalat

(4 Personen)



1 kg grüner Spargel
10 g Butter
1 Prise Zucker

Sauce:

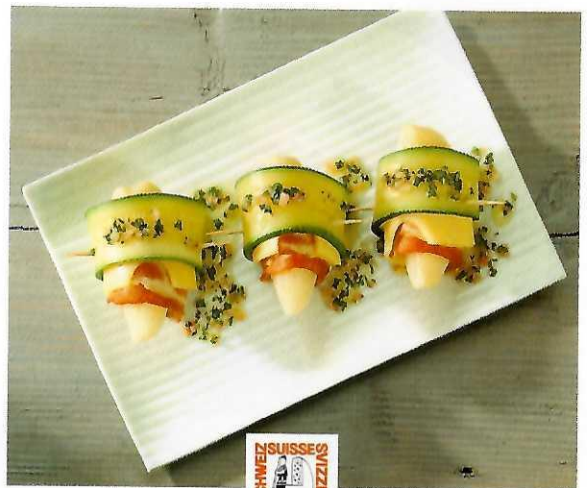
2 Esslöffel Sherry- oder Rotweinessig
1 Schalotte, gehackt, Salz, Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch, gehackt
2 Esslöffel Walnussöl
2 Esslöffel Sonnenblumenöl

150 g Emmentaler SWITZERLAND, in sehr dünne
Scheiben geschnitten
100 g gekochte Crevetten

Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, mit Küchenschnur zusammenbinden und in viel Salzwasser unter Zugabe von Butter und Zucker knapp gar kochen (ca. 10–15 Minuten). Die Zutaten für die Sauce mischen. Den Spargel aus dem Sud heben, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen und für den Salat die Spitzen abschneiden. Den restlichen Teil für eine feine Suppe verwenden. Den Spargel mit Käsescheiben und Crevetten auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln.

Zucchini-Rollen

(4 Personen)



2 mittlere Zucchini, längs in dünne Scheiben gehobelt
2 Birnen, geschält, geviertelt, entkernt
3 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Zucker

150 g Emmentaler SWITZERLAND, in sehr dünne
Scheiben geschnitten
8 Scheiben Speck, Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

Salz, Pfeffer, einige Tropfen Worcestershiresauce
1 Schalotte, gehackt
 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Kräuter, gehackt (Petersilie, Oregano,
Schnittlauch, wenig Kerbel)
3 Esslöffel Rotweinessig
6 Esslöffel Olivenöl, kaltgepresst

Die Zucchinischnitten in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, trockentupfen. Die Birnen in 5 dl Wasser mit Zitronensaft und Zucker knapp weich kochen, im Sud erkalten lassen. Die Zucchinischnitten mit je einer Scheibe Emmentaler SWITZERLAND und Speck belegen. Ein Birnenviertel daraufsetzen, mit Pfeffer würzen, aufrollen, mit einem Zahnstocher befestigen. Die Zutaten für die Sauce mischen. Die Zucchinirollen anrichten und mit der Sauce beträufeln.