

## Kartoffel-Spargel-Salat

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 200 g | kleine, festkochende Kartoffeln |
| Salz  |                                 |
| 16    | Stangen grünen Spargel          |
| 1     | rote Zwiebel                    |
| 200 g | grüne Bohnen                    |
| 250 g | geräucherter Lachs              |

### Vinaigrette

|        |               |
|--------|---------------|
| 5 EL   | Rotweinessig  |
| 5 EL   | Weißweinessig |
| 100 ml | Olivenöl      |
|        | Salz, Pfeffer |
| 1 TL   | Zucker        |

### Sauce

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 1      | Ei                         |
| 2 EL   | Schmand (Minus L)          |
| 1 EL   | Meerrettich (Zwergenwiese) |
| 200 ml | Olivenöl                   |
| 1 EL   | Staudensellerieblätter     |
| 1 EL   | gehackter Kerbel           |
| 1 EL   | gehackte Petersilie        |
|        | Salz, Pfeffer              |
|        | Zitronensaft               |

Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden. Spargel klein schneiden, mit Bohnen und der Zwiebel kochen.

Vinaigrette zu den Kartoffel und dem Gemüse.

Ei, saure Sahne, Meerrettich und Öl in hohem Gefäß pürieren, mit den Kräutern abschmecken.

Kartoffeln und Gemüse auf Tellern anrichten, Lachs darüber legen und mit der Sauce beträufeln.