



Erdbeer-Spargelsalat im Parmesankörbchen von Stefania Lettini

Zutaten (für vier Portionen)

für die Körbchen

30 g Parmesan, fein gerieben (Parmigiano Reggiano DOP),
am besten ca. 24 bis maximal 30 Monate gereift

für den Erdbeer-Spargel-Salat

400 g frische Erdbeeren
400 g grüner, frischer Spargel
100 g Parmigiano Reggiano DOP gehobelt
100 g frischen Rucola
30 ml Olivenöl extra vergine
1 TL Salzflocken
1 TL Tellycherry Pfeffer
50 g geröstete Mandeln
1 unbehandelte Zitrone, Abrieb und Saft

Zubereitung

Parmesan fein reiben. Eine Pfanne mit Backpapier auslegen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Parmesan kreisförmig auf dem Backpapier verteilen und schmelzen lassen.

Sobald der Käse geschmolzen ist und eine goldgelbe Farbe annimmt, aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Vorsichtig vom Backpapier lösen und kopfüber über eine Tasse oder ein Weckglas legen. Leicht andrücken, sodass eine Körbchenform entsteht, und vollständig auskühlen lassen.

Tipp: In einem luftdichten Behälter halten die gebackenen Parmesankörbchen fünf bis sieben Tage und lassen sich gut vorbereiten.

Erdbeeren, Spargel und Rucola waschen und gut abtrocknen. Die Erdbeeren vierteln. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Spargelstücke in einer Schüssel mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend in einer Pfanne kurz andünsten und beiseitestellen.

Rucola, drei Viertel der Erdbeeren, Zitronenabrieb, Parmesanhobel und den Spargel in einer großen Schüssel vorsichtig mischen.

Mandeln grob hacken. Den Salat in die abgekühlten Parmesankörbchen füllen, mit den restlichen Erdbeeren und den Mandeln garnieren und servieren.