

A top-down view of a white plate containing a dish of asparagus. Three stalks of white asparagus are arranged diagonally across the plate. They are topped with a vibrant red dressing, likely raspberry vinaigrette, which is also drizzled over the other ingredients. The dish includes pieces of smoked salmon, fresh arugula leaves, and halved cherry tomatoes. The entire plate is set against a dark, textured background.

Barilotto

SPARGEL AUF RÄUCHERLACHS  
MIT HIMBEERDRESSING

# SPARGEL AUF RÄUCHERLACHS MIT HIMBEERDRESSING



## Zutaten

500g	Spargeln weiss
150g	Lachs geräuchert
1	Handvoll Rucola
3-4 EL	Barilotto's Himbeer-Essig 3%
100g	frische Himbeeren
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

Spargeln schälen und Endstück abschneiden.  
Spargeln im Salzwasser kochen bis  
sie gar sind.

Himbeeren mit der Gabel zerdrücken, Himbeer-Essig dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl verfeinern.

Räucherlachs auf die Teller verteilen und mit Rucola garnieren. Spargeln darauf legen und das Himbeerdressing darauf verteilen.

„Ä guete Gnuss“ wünscht das  
Barilotto-Team