



BRIXENTALER  
**KochArt**

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag | Foto: AMA

[www.brixentaler-kochart.at](http://www.brixentaler-kochart.at)

## Spargel-Rohkost Salat mit Hirschschinken und frischen Erdbeeren

### Zutaten:

grüner Spargel  
weißer Spargel  
fruchtiger Essig (z.B. Passionsfrucht, Himbeer, Johannisbeer)  
natives Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Erdbeeren

### Zubereitung:

Spargel weiß und grün zu gleichen Teilen schälen.  
Anschließend mit dem Spargelschäler die Spargel zu hauchdünnen Fäden hobeln.  
Dann mit einem fruchtigen Essig (Passionsfrucht, Himbeer, Johannisbeer) und nativem Olivenöl marinieren, salzen, pfeffern, vorsichtig mischen und 10 Minuten ziehen lassen.  
Die Erdbeeren in spalten schneiden und unter den Salat heben.  
Anrichten und mit Hirschschinken garnieren. Dazu ofenwarmes Gebäck reichen.