

## Duett vom Räucherfisch auf Spargel-Erdbeersalat an Honig-Senfcreme



### Zutaten

8 Scheiben geräucherter Lachs  
8 Scheiben geräucherter Heilbutt  
100 g grüner Spargel  
100 g weißer Spargel  
100 g Erdbeeren  
100 g Senf (mittelscharf)  
1 Bund Dill  
3 EL Honig  
Essig  
Öl  
Saft von einer Zitrone

Den weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel die Enden abschneiden, beide Sorten in 1 cm große Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 2 – 3 Minuten bissfest kochen. Mit Eiswasser abschrecken.

Die Erdbeeren waschen, das Grün abschneiden und vierteln. Den Spargel aus dem Eiswasser nehmen, mit Essig, Öl und etwas Zitronensaft marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Erdbeeren unterheben.

Für die Honig-Senfcreme den Senf mit dem Honig verrühren, den Dill fein hacken und dazugeben. Wirim Gourmet Bistro bereiten dazu gerne einen salzigen Crêpe, in den alle Zutaten hineinkommen – ein Füllhorn für den Gaumen.