

Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 05.05.2026

Spargel-Radieschen-Salat mit Käsetoast

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Käsetoast

200 g Cheddar, Gouda oder Bergkäse
 1 EL Butter
 60 ml Bier, alkoholfrei oder mit Alkohol
 1 TL Senf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Paprikapulver, edelsüß
 etwas Worcestershiresauce, nach Belieben
 8 Scheiben Toastbrot oder Weißbrot, Ciabatta
 2 Stiele Kerbel oder Petersilie

Für den Salat

100 g Spargel, grün
 100 g Spargel, weiß
 200 g Radieschen
 150 g Brunnenkresse oder Rauke
 2 EL Walnusskerne
 4 EL Rapsöl
 1 EL Balsamessig, hell
 1 Biozitronen, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker, braun
 2 TL Senf, körnig

Zubereitung:

1. **Für den Toast** Käse fein reiben. Butter schmelzen aber nicht bräunen. Bier sowie Senf zugeben und erhitzen.
2. Käse unterrühren und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Worcestershiresauce würzen.
3. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Käsemasse darauf verteilen und im Ofen, bei 200 Grad ober- und Unterhitze, ca. 5-7 Minuten goldgelb überbacken.
4. **Für den Salat** beide Spargelsorten, Radieschen und Brunnenkresse putzen, bzw. schälen, holzige Enden entfernen.
5. Spargel in kleine Stücke schneiden. Radieschen in feine Stifte oder Scheiben schneiden. Brunnenkresse oder Rauke putzen, von groben Stielen befreien, abbrausen und fein schneiden.
6. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken.
7. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Spargel darin ca. 1-2 Minuten braten. Anschließend in eine Schüssel geben.
8. Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf unter den Spargel mischen, abschmecken und ziehen lassen.
9. Radieschen, Brunnenkresse und Walnüsse mit dem Spargel mischen, abschmecken.
10. Kerbel oder Petersilie abbrausen und fein schneiden. Käsetoast aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Mit Kerbel bestreuen und mit dem Salat servieren.

Tip: Wer mag, kann die Brotscheiben, vorab rösten und dann mit der Käsemasse bestreichen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-spargel-radieschen-salat-mit-kaesetoast-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.