Spargelsalat mit Salsa für 4 Personen

Je 500 g weißen und grünen Spargel schälen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser - der Spargel soll nur knapp bedeckt sein - nicht zu weich garen. Den Spargel abgießen, den Sud auffangen und auf 125 ml einkochen.

Salsa:
1 Papaya schälen und die Kerne entfernen, in feine Würfel schneiden und mit Limettensaft, 2 EI Öl, 1 EI Läuterzucker (s. Rezept weiter vorne) und etwas angekühltem Spargelsud verrühren.
Folgende Zutaten dazu geben: 1 in hauchdünne Ringe geschnittene rote Zwiebel, 1 sehr fein gewürfelte Chilischote, 1 in sehr feine Würfel geschnittene Stange Staudensellerie. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Spargel auf einer Platte anrichten.