

Kartoffel - Spargelsalat mit Flußkrebsschwänzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Spargel-Kartoffelsalat, geht das? Sie werden sich wundern!

Zutaten

- 600 g kleine, Kartoffeln, Drillinge
- 100 g grüner Spargel
- 100 g weißer Spargel
- 125 g Flusskrebsschwänze (geht auch mit Shrimps)
- 4 - 8 Scheiben Gravad Lachs
- 1/2 Kopf krause Endivie/ Frisèe Salat
- 1 vollreife Tomate "Tomate concassée"
- 1 Schalotte
- Etwas frischen Dill
- 1/4l Bouillon
- Etwas Walnußöl
- Etwas weißer Balsamico
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Spargel - Kartoffelsalat:

Schritt2

Zunächst die Drillinge mit etwas Kümmel weich kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte fein in Würfel schneiden und mit der Bouillon, Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu einem

Schritt3

" satten Dressing " verkochen.

Schritt4

Heiß über die noch warmen Kartoffelscheiben geben, schwenken, bis die natürliche Kartoffelstärke zu einer gewisse Bindung geführt hat. Etwas Walnussöl darüber geben.

Schritt5

Den Spargel herkömmlich schälen, (den Grünen nur im unteren Drittel)

Schritt6

und „al dente “ in Salzwasser abkochen, in Eiswasser kurz abkühlen.

Schritt7

Schräg in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden und mit den Tomatenwürfeln zum Kartoffelsalat geben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Einen dekorativen Vorspeisenteller mit einigen gelben, inneren Blättern der krausen Endivie auslegen. Etwas Dressing darüber geben und den Kartoffel - Spargelsalat platzieren. Die Flusskrebse verteilen und den Gravad Lachs, zur „ Rose “ gedreht,, obenauf setzen.

Schritt10

Mit einigen frischen Dillspitzen garnieren.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** flusskrebse, kartoffelsalat, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-spargelsalat-mit-flusskrebsschwaenzen/>