

# 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/>