

## Asiatischer Reismudelsalat mit Spargel und Rauchlachsroschen



- **Küche:** Asiatisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Der asiatische **Reismudelsalat mit Spargel und Rauchlachsroschen** ist genau das Richtige für ein Frühlingmenü und um die warmen Tage gebührend zu begrüßen.

Der Cross-over Salat mit kurz gebratenem, knackigem Spargel aus heimischem Anbau, japanischen Reismudeln bekommt durch die Rauchlachsroschen eine besonders aromatische Note.

Unser Chefkoch Fritz Grundmann ist überzeugt:

Das Cross-over Rezept ist ein leichter, spannender Reismudelsalat – perfekt für einen lauen Sommerabend mit einer guten Flasche Riesling.

Die Zusammenführung von japanischer Küche mit den hierzulande beliebten Zutaten Spargel und Lachs harmoniert geschmacklich wunderbar. Am Ende wird der Salat asiatisch-frisch abgeschmeckt.

## Zutaten

- 500 g Reisnudeln
- 500 g weißer Spargel, herkömmlich geschält, Enden gekappt
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt, in dünnen Ringen
- 100 g Räucherlachs in Scheiben, zur Rose gedreht
- 6 EL Sojasauce
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Zucker
- 2 EL süß - scharfe ChilisaUCE
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Sesamöl
- 2 - 3 Wasabi Paste
- 1 EL Sesamsaat
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Reisnudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, kalt abschrecken. Den Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl mit Sesamsaat 6 - 8 min. braten. Salzen, etwas zuckern und mit den Reisnudeln und Frühlingslauchringen mengen.

### Schritt2

Die Sojasauce, Essig, Zucker, ChilisaUCE, Öl, Sesamöl mit Wasabi zu einem Dressing rühren. Damit übergießen, vermengen und etwas durchziehen lassen. Mit zur Rose gedrehten Lachsröschen garnieren.

## Cross-over Küche: Asiatischer Reisnudelsalat mit Spargel und Rauchlachsroschen

In der Cross-over Küche ist erlaubt, was schmeckt. Dabei werden verschiedenste landestypische Zutaten, Gewürze und Zubereitungsweisen miteinander kombiniert. Daraus ergeben sich exotische Gerichte und ganz neue, **spannende Geschmackskombinationen**.

Der kulinarischen Entdeckungsreise sind dabei keinerlei Grenzen gesetzt. Achten Sie aber beim Experimentieren darauf, dass die Zutaten miteinander harmonieren.

Kochen bedeutet ausprobieren und entdecken: Das Schöne bei der Cross-over Küche ist, dass kulturelle Grenzen und einzelne Länderküchen ausgelotet werden können und eine neue Fusion eingehen. Der Fokus liegt dabei auf den **einzelnen Aromen** und der Zubereitung von **kulinarischer Harmonie** mittels Zutaten, die auf den ersten Blick nicht zueinander zu passen scheinen.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Gemüsegerichte, Kalte Fischgerichte, Kalte Vorspeisen, Kleine Gerichte, Salatrezepte, Schnelle Rezepte, Vorspeisen, Warme Fischgerichte, Warme Vorspeisen  
**Tags:** frisch, sommerrezepte, spargel, tolles aroma

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)306
- KH (g)35
- Fett (g)12
- Eiweiß (g)11,5
- Ballast (g)4,7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reisnudelsalat-spargel-rauchlachsroeschen/>