



Spargelsalat mit Kerbel und Shrimps

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frühlingszeit ist Spargelzeit. Was liegt also näher als einen Spargelsalat zuzubereiten.

Zutaten

- 300 g weißer Spargel
- 300 g grüner Spargel
- 200 - 250 g Shrimpsfleisch
- 1 kleines Bund frischen Kerbel
- 2 Fleischtomaten
- Etwas hellen Balsamico
- 2 - 3 El Walnussoel
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Den weißen Spargel herkömmlich vom Kopf aus schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel, denn da ist er oft recht holzig.

Schritt2

Die Schalen zunächst in Salzwasser mit etwas Zucker 3 - 5 min.aus,kochen, Schalen wieder entfernen.Den Spargel wieder dazu geben und "al dente" garen.

Schritt3

Heraus nehmen, kurz in Eiswasser abkühlen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt4

Die Vinaigrette:

Schritt5

2 El Spargelwasser, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 l "Meaux Senf" sowie dem gehackten Kerbel verrühren. Die Spargelstücke und Shrimps dazu geben, marinieren, durchziehen lassen.

Schritt6

Die Tomaten kurz brühen, abkühlen und von den Kernen befreien, in

Schritt7

"Tomate concassée" schneiden, zum Salat geben.

Schritt8

Nun hat man einen wunderschönen bunten Salat in den Farben des Frühlings: Rot, Grün, weiß und rosa.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** spargel, Spargelsalat, spargelzeit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelsalat-kerbel-shrimps/>