



# Weiß - grüner Spargelsalat mit Garnelen im Kartoffelmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '' });
```

Herzhaft, knusprige und sommerliche Vorspeise die zu vielem passt.

## Zutaten

- Für den Weiß - grüner Spargelsalat:
- 8 Stangen weißer Spargel, „bissfest“ gekocht
- 8 Stangen grüner Spargel, „bissfest“ gekocht
- Das Weiße 1 kleine Stange Frühlingslauch, in dünnen Ringen
- 12 Stück Kirschtomaten, ev. halbiert
- Einige knackige Frisée Blättchen
- Für den Dressing:
- Etwas Spargelwasser
- 1 Schalotte in kleinen Würfeln
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Tl frische, gehackte Zitronenmelisse
- ½ kleine rote Chilischote, fein gewürfelt
- 3 El weißer Balsamico
- 3 El Traubenkernöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Garnelen im Kartoffelmantel:
- 8 Stück küchenfertige Riesengarnelen ohne Schale und Darm
- 2 große, längliche Kartoffeln
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kräuter - Crème fraiche:
- ½ Becher Crème fraiche
- 3 El gehackte Kräuter, wie: Schnittlauch, Petersilie, Dill, Estragon, Zitronenmelisse etc. oder T.K. Kräuter de Provence

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Spargelsalat:

### **Schritt2**

Aus 2 - 3 El Spargelwasser und den oben beschriebene Zutaten eine kräftig - würzige Vinaigrette rühren.

### **Schritt3**

Von den herkömmlich geschälten, „bissfest“ gekochten Spargel etwa 8 cm lang die Köpfe abschneiden, den Rest in 2 cm große Stücke.

### **Schritt4**

Die Spitzen und Stücke, die Porree Ringe und die Kirschtomaten darin marinieren, durchziehen lassen.

### **Schritt5**

Die Kartoffeln durch die „Kartoffel - Spagetti Maschine“ drehen oder eben dünne lange Streifen schneiden.

### **Schritt6**

Die Garnelen mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und mit den Kartoffelstreifen umwickeln, etwas andrücken.

### **Schritt7**

In reichlich heißem Pflanzenöl knusprig 4 - 5 min. heraus backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Auf einem dekorativen Vorspeisenteller abwechselnd die Weiß - grünen Spargelspitzen nebeneinander anrichten und davor einige marinierte Frisèe Blättchen platzieren.

### **Schritt10**

Darauf den kleinen Spargelsalat mit den Kirschtomaten, und jeweils 2 gebackene Garnelen setzen.

### **Schritt11**

Drum herum die Kräuter - Crème fraiche tröpfeln.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** garnelen, kartoffelmantel, kräuter, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weiss-gruener-spargelsalat-mit-garnelen-im-kartoffelmantel/>