

Spargelsalat mit Partygarnelen



Zutaten für eine ovale Form:

4-6 Stangen Spargel

Salz

Zucker

1-2 Zitronen

80 g Partygarnelen

1 gekochtes Ei

Vinaigrette:

2 EL Schnittlauchröllchen

1 TL Petersilie

1 EL Schalottenwürfel (blanchiert)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Estragon- oder Weißweinessig

3 EL Olivenöl

2 EL Weißwein

1/2 Zitrone

1. Spargel großzügig schälen, die holzigen Enden abschneiden.

2. In reichlich Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft 12-15 Minuten köcheln, je nach Dicke der Spargelstangen. Eventuell Garprobe machen.

3. Spargel abtropfen und abkühlen lassen.

4. Garnelen entdarmen, falls nötig, waschen, trocknen und optional mit etwas Zitronensaft säuern.

5. Schalotte abziehen, fein würfeln, die Würfel in ein Sieb geben und 1-2 Minuten blanchieren. Mit den übrigen Zutaten zu einer Vinaigrette rühren.

6. Partygarnelen auf den Spargelstangen arrangieren, das Ganze mit der Vinaigrette begießen. Mit Vierteln vom gekochten Ei garnieren.

Hinweise:

Spargel harmoniert ganz gut mit Garnelen und gekochtem Ei.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Salat, Spargel, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023