



Asia Reismudel - Spargel Salat mit Rauchlachs Rose

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für einen lauen Sommerabend mit einer guten Flasche Riesling

Zutaten

- Für den Salat:
- 250 g Reismudeln aus dem Asia Shop, nach Packungsanweisung gekocht, abgeschreckt
- 500 g weißer Spargel, geschält, gewaschen, schräg in dünnen Scheiben geschnitten
- 500 g grüner Spargel
- 4 Stangen junger Frühlingslauch in hauchdünnen Scheiben
- 1 EL Sesam
- 200 g feiner Rauchlachs in Scheiben
- Für den Dressing:
- 3 EL Soja Sauce
- 1-2 EL Weißweinessig
- 2 EL Zucker
- 1 EL süß-scharfe Chilisauce
- 2 EL Öl
- 1 TL Sesamöl
- 1-3 Msp. Wasabi Paste nach Geschmack
- Salz, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Dressing:

Schritt2

Die Soja- Sauce mit Wasabi, Essig, Zucker, Chili Sauce, Öl und Sesamöl glatt rühren.

Schritt3

Den weißen Spargel herkömmlich schälen, den Grünen vorsichtshalber im unteren Drittel, denn da ist er oft etwas holzig.

Schritt4

Zeit gleich die Reisnudeln in Salzwasser nach der Packungsangabe kochen, abgießen und kalt abschrecken.

Schritt5

Schritt6

Die Spargelscheibchen in Olivenöl mit dem Sesam ca. 7-8 min. braten. Salzen, pfeffern und mit einer kleinen Prise Zucker würzen. Die Frühlingszwiebel Ringe dazu geben, nur kurz miteinander durch schwenken.

Schritt7

Mit dem Dressing vermengen, nachschmecken, etwas abkühlen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf gekühlten Tellern anrichten und mit 1-2 zur Rose gedrehten Lachsscheiben oben auf servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** rauchlachs, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-reisnudel-spargel-salat-mit-rauchlachs-rose/>