



Weiß - grüner Spargelsalat mit Jacobsmuschel Spießen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, leicht, frühlingshaft - sommerlich, relativ einfach herzustellen, passt vielseitig in so manches Menü

Zutaten

- Für den Spargelsalat:
- 500 g weißer Spargel, geschält
- 500 g grüner Spargel, geschält
- Für den Dressing:
- 1 Töpfchen frischer Basilikum, gezupft, gewaschen
- ½ rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Tomate, entkernt und klein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Schalotte, gerieben
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- 6 - 7 El Spargelwasser
- 5 El Olivenöl
- 5 El weißer Balsamico
- 1 Tl frischer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- Für die Jacobsmuschel Spieß:
- 12 Stück Jacobsmuscheln
- Etwa frischen Zitronensaft
- Etwas Olivenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Holzspieße

Zubereitungsart

Schritt1

Den weißen Spargel herkömmlich, vom oberen Drittel aus schälen und auf gleiche Länge schneiden.

Schritt2

Den Grünen ebenfalls großzügig auf gleiche Länge stutzen, schälen ist nicht erforderlich.

Schritt3

Zunächst die Spargelschalen in Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 5 min. auskochen. Dann für ca. 7 min. den Weißen dazu geben, danach den Grünen für weitere 8 min. „bissfest“ garen.

Schritt4

Heraus fangen und ca. 60 min. im Dressing marinieren.

Schritt5

Das Dressing:

Schritt6

Die Basilikumblätter mit der geriebenen Schalotte, dem Knoblauch, Senf, Balsamico, Zitronensaft und 6 - 7 El Spargelwasser in einen Mixbecher geben und mit dem „Zauberstab“ fein pürieren. Nachschmecken und die Chili - und Tomatenwürfel unterheben.

Schritt7

Die Jacobsmuschel Spieß:

Schritt8

Die Muscheln unter fließendem Wasser waschen, auf Küchentrepp trocken tupfen. Mit etwas Zitronensaft marinieren, salzen, pfeffern.

Schritt9

Jeweils 3 Stück auf einen Spieß stecken, bei mittlerer Hitze ca. 1 - 2 min. von jeder Seite Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Die Pfanne zurückziehen und mit der Resthitze zu Ende garen, glasig lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt11

Anrichtevorschlag;

Schritt12

Den Spargel aus der Marinade nehmen, mundgerecht zuschneiden und mit einigen Frisée - Blättchen anrichten. Noch etwas von dem Dressing darüber geben, obenauf die Spieße placieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, frühjahr, leicht, passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weiss-gruener-spargelsalat-mit-jacobsmuschel-spiessen/>