

Wednesday, May 19. 2010

Pasta Salat mit RÄ¼ucherlachs und gerÄ¼stetem Spargel

Noch immer: Spargelzeit, Spargelzeit! Wir sind ziemlich wild auf dieses langstÄ¼ngelige GemÄ¼se. In den paar Wochen, in denen der Spargel erhÄ¼tlich ist, schlagen wir immer ausgiebig zu.

Letztes Jahr hatte ich mich in den lauwarmen Spargel-Nudelsalat mit Balsamico auf Anhieb verliebt. Ä¼berhaupt ist in der Pfanne oder im Ofen gerÄ¼steter grÄ¼ner Spargel geschmacklich eine Wucht. In diesem Jahr habe ich auf dem Blog von Maggie namens "The other side of 50" eine neue hitverdÄ¼chtige Kombination entdeckt: Spargel und RÄ¼ucherlachs.

Gesehen und ausprobiert... dies ist meine etwas verÄ¼nderte Version des "Pasta Salad With Smoked Salmon And Asparagus". (Unter dem Link findet Ihr das Rezept von Maggie)

Zutaten:

4 FrÄ¼hlingzwiebeln, in Scheiben geschnitten
1 handvoll Cocktailtomaten, gewÄ¼rfelt
250 g Nudeln
1 Bund grÄ¼ner Spargel
5 Scheiben RÄ¼ucherlachs, in kleine StÄ¼cke geschnitten

Dressing:

3 groÄ¼e EL Saure Sahne
3 groÄ¼e EL KrÄ¼uterquark (wir hatten BÄ¼rlauchquark)
2-3 TL Dijonsenf
1 handvoll frische BasilikumblÄ¼tter, grob gehackt
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
2-3 EL Zitronensaft

Die Nudeln in Salzwasser biÄ¼fest kochen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200Ä¼C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Spargel waschen und die holzigen Enden kÄ¼rzen, dann in ca. 4 cm lange StÄ¼cke schneiden. Spargel auf dem Backblech verteilen, mit OlivenÄ¼l betrÄ¼pfeln, mit (grobem) Salz und Pfeffer wÄ¼rzen und ca. 10-15 minuten rÄ¼sten. Er sollte durch sein, aber noch einen schÄ¼nen BiÄ¼ haben.

Die Zutaten fÄ¼r das Dressing in einer Schale verrÄ¼hren und nach Gusto abschmecken.

Nudeln in ein Sieb abgieÄ¼en und mit kaltem Wasser abschrecken, bis sie nur noch lauwarm sind. Abtropfen lassen und in eine groÄ¼e SchÄ¼ssel geben. Die Nudeln mit dem Dressing, den Tomaten, FrÄ¼hlingzwiebeln und dem Lachs gut vermengen.

Spargel aus dem Ofen nehmen, kurz etwas abkÄ¼hlen lassen und dann vorsichtig unter den Salat mischen. Ein paar Spargelspitzen fÄ¼r die Deko zurÄ¼ck behalten.

Ich finde, der Salat schmeckt lauwarm am besten! :)

Posted by orange in fisch + meerestier, nudelsalat, salate, snacks/vorspeisen at 19:51