

Spargel mit Vinchili-Vinaigrette und Garnelen



Rezept Nr. 22

Zutaten (4 Portionen):

2kg Spargel (dicke Stangen), 20 Garnelen, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Chilischote, 4 Stängel Thymian, ½ Vanilleschote, 3 Maracujas, 6 EL Olivenöl (mild, fruchtig), 3 EL Butter, 1 EL Akazienhonig, 2 EL Vinchili, Meersalz, Zucker, weißer Pfeffer

Knoblauch schälen, Chilischote längs halbieren, entkernen. Knoblauch, Chili, Thymian fein hacken und mit 2 EL Olivenöl verrühren. Die Garnelen entdarmen und damit mindestens 1 Stunde marinieren. Den Spargel schälen und jeweils die Hälfte der Spargelstangen auf 2 doppelte Bögen Alufolie legen. Mit Meersalz und Zucker würzen und je ½ EL Butter auf den Spargel geben. Die Folie fest verschließen. Die Spargelpäckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bei 180°C Umluft 35 min. garen. Die Maracujas halbieren, die Kerne herauskratzen, diese mit dem Mark der Vanilleschote, Honig, Salz, 2 EL Vinchili und Pfeffer verrühren. Das restliche Öl kräftig rühren und langsam dazugießen. Die Spargelpäckchen in einer Pfanne kurz braten. Den Sud aus den Spargelpäckchen zur Vinaigrette geben und verrühren. Die Garnelen in einer 2. Pfanne kurz braten. Den Spargel und die Garnelen auf den Teller geben. Mit der Vinaigrette beträufeln. Passend dazu sind Frühkartoffeln oder Baguette.

Guten Appetit!

Spargel mit Vinchili-Vinaigrette und Garnelen



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee