

# Salat von weißem und grünem Spargel mit Chili-Garnelen

## Für 2 Personen

5 Riesen-Garnelen	120 g weißer Spargel	120 g grüner Spargel
3 kleine rote Chilischoten	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
2 Schalotten	1 Knolle Ingwer	1 Zweig Kerbel
2 EL Orangenöl	6 EL Traubenkernöl	8 EL Himbeeressig
1 Vanilleschote	1 Zimtrinde	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Spargel schälen, von holzigen Enden trennen und in vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel bissfest garen. Die Tomaten waschen und die Schalotten abziehen. Anschließend alles würfeln und mit in die Pfanne geben. Für das Dressing das Traubenkernöl mit dem Himbeeressig vermengen und mit dem Kerbel, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien und längs halbieren. Anschließend Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen bei milder Hitze auf der Hautseite eine Minute anbraten, wenden, vom Herd nehmen und auf einen warmen Teller legen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Das Orangenöl mit dem Knoblauch, zwei Ingwerscheiben, der Vanilleschote und einem Splitter der Zimtrinde bei milder Hitze in die Pfanne geben. Die Garnelen hinzugeben und darin wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Chilischoten hinzufügen. Den Spargel-Salat mit den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Carsten Schiefelbein am 07. Juni 2011