

Gebratenes Spargel-Gemüse mit Erdbeeren

Für 2 Portionen

6 Stangen weißer Spargel	1 Vanilleschote	6 Erdbeeren
50 ml Buttermilch	3 Blätter Bärlauch	Pfeffer
getrocknete Chili	Olivenöl, Butter	

Den weißen Spargel schälen, den Kopf großzügig abschneiden und die Spargelstangen in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit einem Schuss Olivenöl erhitzen und die Spargelköpfe darin anbraten. Nach etwa einer Minute die restlichen Spargelscheiben mit in die Pfanne geben und die Hitze etwas reduzieren. Die Erdbeeren von ihrem Strunk befreien, im Ganzen dazu geben und mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Chili würzen. Währenddessen das Vanillemark aus der Schote kratzen, mit etwas Butter (Butterschmalz geht auch) in die Pfanne geben und mit einem Schuss Buttermilch ablöschen. Bärlauch fein schneiden und kurz mit in der Pfanne anbraten. Das Ganze gut vermengen und anschließend auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 16. Mai 2013