

## Spargel-Salat mit gebratenen Garnelen

### Für 2 Personen

|                     |                               |                        |
|---------------------|-------------------------------|------------------------|
| 6 Riesen-Garnelen   | 150 g grüner Spargel          | 150 weißer Spargel     |
| 1 Orange            | 1 Zitrone                     | 1 kleine Knoblauchzehe |
| 1 rote Chili-Schote | 0,5 Bund Kerbel, grob gehackt | 0,5 Kästchen Kresse    |
| 40 g kalte Butter   | Olivenöl                      | 30 ml Gemüsebrühe      |
| Salz                | schwarzer Pfeffer             |                        |

Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Die Garnelen anschließend in eine Schüssel geben. Den Knoblauch abziehen, Die Chili-Schote halbieren und eine Hälfte beiseitelegen. Die Schote längs aufschneiden und die Kerne entfernen. Den Knoblauch abziehen und genauso wie die Chili-Schote fein hacken. Die Garnelen mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln, den Chili und den Knoblauch dazugeben, gut vermengen und zugedeckt beiseite stellen. Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und beide schräg in sechs Zentimeter große Stücke schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Spargelstücke hinzugeben und sechs Minuten braten. Den Spargel anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen mit Salz, Pfeffer würzen. Von der Orange und der Zitrone Schale abreiben. Beide Früchte halbieren und jeweils eine Hälfte beiseitelegen. Anschließend den Saft auspressen. Den Spargel mit der Orangen- und Zitronenschale und dem Saft beider Früchte würzen. Den Kerbel fein hacken. Die kalte Butter und den Kerbel zu dem Spargel geben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten jeweils drei Minuten braten. Anschließend mit Salz würzen. Den noch lauwarmen Spargel-Salat auf einem Tellern anrichten und die Garnelen dazugeben. Mit der Kresse garnieren und servieren.

Horst Lichter am 24. Juni 2011