

Riesen-Garnelen auf grünem Spargel mit Kokos-Bananen-Soße

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen, roh	300 g grüner Spargel	200 ml Kokosmilch
100 ml Bananensaft	2 Bananen	2 Zitronengrassstengel
1 Zitrone, unbehandelt	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	Butter
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Bananen pellen und in Scheiben schneiden. Die Kokosmilch in einem Topf erhitzen, die Bananen dazugeben und köcheln lassen. Das Zitronengras ein wenig anklopfen. Die Riesen-Garnelen schälen, den Darm entfernen und je drei davon auf einen Zitronengrassstengel spießen. Nun den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Das untere Drittel des grünen Spargels schälen und den Spargel in etwas Butter anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelenspieße in etwas Pflanzenöl von einer Seite anbraten. Beim Wenden den Knoblauch, den Thymian, den Rosmarin und die Chili dazugeben. Die Zitrone halbieren und den Saft über die gebratenen Garnelen tröpfeln. Die köchelnde Kokosmilch mit dem Bananensaft abschmecken und leicht schaumig schlagen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelenspieße mit dem Spargel auf der Kokos-Bananen-Soße auf Tellern anrichten.

Max Thieme am 14. September 2010