

Weißer und grüner Spargel mit Garnelen, Pflaumen, Rucola

Für zwei Personen

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel	6 Stangen grüner Spargel	4 große Pflaumen
1 kleines Stück Ingwer	1 Chilischote	1 Limette
3 EL Ahornsirup	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

10 Garnelen	50 g Butter	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Rucola:

½ Bund Rucola	Öl	Salz
---------------	----	------

Für die Garnitur:

20 g Pinienkerne

Für den Spargel:

Weißer Spargel schälen und in Stücke schneiden. Limette halbieren und auspressen. Chilischote halbieren Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen, in kleine Streifen schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen, Ingwer und Chili darin anbraten, weißen Spargel dazugeben, mit Limettensaft ablöschen.

Pflaumen waschen, entsteinen, halbieren oder bei großen Pflaumen in Stücke schneiden. Pflaumen in einer anderen Pfanne in etwas Butter anbraten und mit Ahornsirup glasieren. Holzigen Endes vom grünen Spargel entfernen und nach ca. 8 Minuten den grünen Spargel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnelen:

Garnelen würzen und in einer Pfanne in Öl und Butter kurz braten.

Für den Rucola:

Öl in einem Topf erhitzen. Rucola waschen, trockenschleudern, ganz kurz im Topf frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett oder im Backofen leicht bräunen.

Spargel auf große Teller anrichten, Pflaumen mit dem Sirup und Garnelen dazugeben. Frittierten Rucola oben auflegen und mit Pinienkernen garniert servieren.

Gisela Schang am 20. Juni 2022