

Black Tiger Garnelen mit grünem Spargel, Reischips

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

6 Black Tiger Garnelen	1 Knoblauchzehe	Butter
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

6 Stg. grüner Spargel	Butter	2 EL Weißweinessig
1 TL flüss. Lindenblütenhonig	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
2 Zweige glatte Petersilien	2 Zweige Liebstöckel	Paprikapulver
Zwiebelpulver	Muskatnuss	1 Vanilleschote
1 Prise Zucker	Salz	

Für die Reischips: 1 Reispapier Öl

Für die Garnitur:

essbare Blüten 1 TL schwarzer Sesam 1 Prise Hibiskusblütensalz

Für die Garnelen: Die Garnelen von der Schale befreien, dabei das Schwanzsegment ganz lassen. Garnelen nach und nach auf ein Schneidebrett legen, mit dem Rücken nach oben. Mit einem scharfen kleinen Messer die Rückenseite der Garnelen 2 cm einschneiden und den Darm mit der Messerspitze oder einer Pinzette entfernen.

Garnele im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in Butter mit Thymian und einer Knoblauchzehe von allen Seiten, auch auf der Schnittseite, anbraten. Bei leichter Hitze die Garnelen garziehen lassen.

Den Kopf und die Schale der Garnelen nicht wegwerfen! Daraus lässt sich wunderbar ein Krustentier-Sud herstellen.

Für den Spargel: Mark der Vanilleschote herausschaben. Petersilie und Liebstöckel zerhacken und zusammen Vanillemark, Weißweinessig, Honig und Senf in einer kleinen Schüssel verrühren und mit Paprika- und Zwiebelpulver würzen. Danach bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.

Grünen Spargel schälen, den unteren holzigen Teil abschneiden und den oberen Teil 2 Minuten in Wasser mit etwas Zucker und Salz kochen.

Anschließend die Spargelstangen in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Spargelstangen in 2 cm breite Stücke schneiden. Große Pfanne erhitzen, Butter zugeben und darin die Spargelstücke bei starker Hitze und unter Rühren 2-3 Minuten braten. Der Spargel sollte dabei etwas Farbe nehmen.

Anschließend Spargel mit Würzsauce und mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Anschließend den Bratensaft aus der Pfanne über das Gericht geben.

Für die Reischips: Reispapier mit einer Schere in 4 Tortenstücke schneiden. Topf mit Öl oder eine Fritteuse erhitzen und das Reispapier darin knusprig frittieren.

Das dauert nur wenige Sekunden. Danach herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Mit Blüten, Hibiskusblütensalz und Sesam toppen.

Bianca Beckmann am 20. März 2025