

Spargel-Salat mit gebratenen Garnelen und Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

250 g grüner Spargel	2 Riesen-Garnelen	2 große Jakobsmuscheln
1 Orange	1 Ei	1 EL Mehl
1 EL schwarzer Sesam	1 EL Gemüsefond	50 ml Olivenöl
3 EL Erdnussöl	1 EL Passionsfruchtessig	Chilifäden, Currypulver
Salz, Pfeffer		

Den Spargel waschen, gegebenenfalls von den hölzernen Enden befreien und in etwa zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und den Spargel bissfest blanchieren. Den Spargel abgießen und in dem Topf warm halten. Für die Vinaigrette die Orange halbieren und den Saft auspressen. Einen Esslöffel Orangensaft mit dem Passionsfruchtessig, einem Esslöffel Fond und dem Olivenöl in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die Schale der Orange abreiben. Den Abrieb der Orange zu der Vinaigrette geben und alles gut vermengen. Einen kleinen Teil der Vinaigrette zur Seite stellen. Die übrige Marinade über den Spargel gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Anschließend den Kopf abtrennen, die Schale der Garnele ablösen und den Darm mit einem Messer vorsichtig entfernen. Die Garnelen mit Salz, Pfeffer und etwas Curry würzen. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die gewürzten Garnelen vorsichtig in Mehl wenden und in das geschlagene Eiweiß tauchen. Die Garnelen abtropfen lassen und daraufhin in etwas Sesam drücken. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Daraufhin mit Salz und Pfeffer würzen, in hauchdünne Scheiben schneiden und auf einen Teller legen. Die Jakobsmuscheln mit der übrigen Passionsfrucht-Marinade bestreichen. Die fertigen Garnelen mit dem Spargelsalat auf dem Teller mit den Jakobsmuscheln anrichten.

Lukas Golla am 30. Juli 2013