

Mit exotischen Gewürzen gebratener Spargel

Für 2 Personen

500 g weißer Spargel	500 g grüner Spargel	Salz
1 TL Zucker	2 EL Butter	120 g Couscous, grob
1 TL Anissamen	1 TL Schwarzkümmel	2 Schalotten
1 Stück Ingwer	1 EL Butterschmalz	1 Prise Piment-d'Espelette
1 Bio-Zitrone	1 TL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie

Den Spargel schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden. Schalen und Enden in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, Salz und Zucker sowie 1 TL Butter zugeben, aufkochen und dann 10 Minuten ziehen lassen, danach passieren. Den Spargel in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und halbieren, dabei den Durchmesser anpassen also falls nötig vierteln oder ganz lassen. Von dem Spargelfond 400 ml aufkochen, Couscous zugeben und 5 Minuten ziehen lassen dabei immer wieder umrühren.

Anis und Schwarzkümmel mit einer Prise Salz zusammen mörsern. Die Schalotten schälen und längs blättrig schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein schneiden.

Die Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz farblos anbraten, Spargel zugeben und ebenfalls farblos anbraten, die gemörserten Gewürze, Ingwer und eine Prise Piment d'Espelette zugeben und bei kleiner Hitze braten bis der Spargel bissfest ist, falls nötig von dem Spargelfond etwas zugeben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Gebratenen Spargel mit Olivenöl und abgeriebener Zitronenschale abrunden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken und unter den Couscous geben nochmal abschmecken. Den Bratfond des Spargels mit restlicher Butter binden. Couscous mit dem Spargel zusammen servieren.

Jacqueline Amirfallah am 27. Mai 2015