

Spargel-Spieß mit Gambaretti, Ingwer, Tandoori

Für 2 Personen

400 g Spargel	Salz	8 Stück Gambaretti
1 Limone, unbehandelt	5 g frischer Ingwer	1/2 Chilischote
1 Eiweiß	1 EL Tandoori	50 g Pankomehl
1 Msp Piment d'Espelette	2 EL Olivenöl	2 EL helle Sojasoße
1/2 Bund Schnittlauch		

Spargel schälen, in Salzwasser bissfest kochen, anschließend in Eiswasser abkühlen und trocknen. Je nach Länge der Stangen, den Spargel dritteln oder vierteln. Gambaretti aus der Schale ausbrechen und den Darm entfernen. Von der Limone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein schneiden, Chili halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein hacken. Abwechselnd Gambaretti und Spargelstücke auf zwei Spieße stecken. (Wenn der Spargel zu dick ist, halbieren oder vierteln.) Eiweiß und Tandoori verquirlen, mit Salz und etwas Limonensaft würzen. Die Spieße würzen und mit der Tandoorimischung einstreichen. In Pankomehl wenden und mit Salz, Piment d'Espelette und geriebener Limonenschale würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße von beiden Seiten goldbraun braten. Ingwer und Chili darin kurz anschwitzen. Anschließend den restlichen Spargel zugeben und anbraten. Sojasoße dazu geben, alles gut vermischen und würzen. Spargel auf dem Teller nebeneinander anrichten. Soße darüber geben und den Gambarettispieß darauf anrichten. Mit Schnittlauchspitzen und gehackten Schnittlauch garnieren.

Jörg Sackmann Freitag, 02. Mai 2008