

# Tiger Prawns auf weißem Spargel mit Gewürz-Brösel

## Für zwei Personen

### Für die Tiger Prawns:

|                              |                  |                            |
|------------------------------|------------------|----------------------------|
| 6 Tiger Prawns               | 1 Avocado        | 3 kleine rote Chilischoten |
| 1 Knoblauchzehe              | 1 Zitrone        | 1 Orange                   |
| 2 Scheiben Ingwer            | 1 Vanilleschote  | 3 grüne Kardamomkapseln    |
| 1-2 Splitter einer Zimtrinde | mildes Chilusalz | Olivenöl                   |

### Für den Spargel:

|                      |                    |                            |
|----------------------|--------------------|----------------------------|
| 250 g weißer Spargel | 1 Shiitake Pilz    | 6 Scheiben Ingwer          |
| 70 ml Gemüsefond     | 5 Zweige Koriander | 1 Vanilleschote            |
| 1 Prise Zucker       | ½ TL Puderzucker   | Olivenöl, mildes Chilusalz |

### Für die Gewürzbrösel:

|                |             |                  |
|----------------|-------------|------------------|
| 25 g Pankomehl | 1 TL Butter | mildes Chilusalz |
|----------------|-------------|------------------|

|                          |           |                      |
|--------------------------|-----------|----------------------|
| <b>Für die Garnitur:</b> | 1 Limette | Olivenöl, Muskatnuss |
|--------------------------|-----------|----------------------|

### Für die Tiger Prawns:

Die Tiger Prawns schälen, waschen, trockentupfen, entdarmen und an der dicken Seite etwas einschneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und aus einer Hälfte das Mark auskratzen. Kardamomkapsel andrücken. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Garnelen darin mit ganzen Chilischoten, Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Zitronen- und Orangenabrieb, Vanillemark, Vanilleschote und Zimtrinde auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten anbraten, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch ca. 1 Minute weiterziehen lassen. Avocado schälen, in Spalten schneiden und kurz mitbraten. Mit Chilusalz abschmecken.

### Für den Spargel:

Weißer Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Spargelstangen in etwa ½ cm dicke und sehr schräge Scheiben schneiden. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren, Olivenöl dazugeben und Spargel darin kurz andünsten.

Mit Chilusalz würzen. Fond angießen, Ingwer und Vanilleschote im Ganzen dazugeben und den Spargel bei milder Hitze etwa 6 Minuten bissfest garen. Shiitake putzen, kleinschneiden und dazugeben.

Koriander abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Ca. 1 Esslöffel Koriander am Schluss untermischen und mit mildem Chilusalz und einer Prise Zucker würzen.

Eine Vanilleschote kann man viele Male nutzen. Erst verwendet man das Mark aus der Schote und anschließend kann man die Schote in unterschiedlichen Gerichten immer wieder mitgaren.

### Für die Gewürzbrösel:

Pankomehl in einer Pfanne langsam goldbraun bräunen. Dabei mit einem flachen Holzspatel beständig wenden. Mit Chilusalz verfeinern. Am Ende Butter für den Geschmack dazugeben, schmelzen lassen und die Brösel über dem Gericht verteilen.

### Für die Garnitur:

Limette waschen, trockentupfen und Abrieb über dem Gericht verteilen.

Muskatnuss ebenfalls drüber reiben und das Gericht mit Olivenöl garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 05. Juni 2020