

# Riesen-Garnelen auf Spargel-Rhabarber-Ragout, Spaghetti

## Für vier Portionen

1 Bund weißer Spargel	3 Stiele Thymian	3 Stiele Rosmarin
2 halbierte Knoblauchzehen	400 g Rhabarber	2 Schalotten
30 g Butter	1 TL Zucker	100 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer	250 g frische Spaghetti	4 Knoblauchzehen
1 Chilischote	4-5 EL Olivenöl	12 Riesengarnelen mit Schale
2 Knoblauchzehen	4 Stiele Thymian	4 Stiele Rosmarin
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Rucola

Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Einen Dämpfopf 3 cm hoch mit Wasser befüllen, Kräuter und Knoblauch in das Wasser geben und aufkochen. Die Spargelstangen in den Dämpfeinsatz legen, diesen in den Topf setzen und die Spargelstangen etwa 12-15 Minuten bei geschlossenem Deckel dämpfen.

Den Rhabarber waschen, schälen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und würfeln.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Rhabarber und Schalotten darin anbraten. Zucker darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsefond angießen und das Gemüse etwa 3-5 Minuten bissfest garen.

Die Spaghetti in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Knoblauchzehen schälen, Chili halbieren und entkernen, beides fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Die heißen Spaghetti zugeben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Riesengarnelen waschen und trockentupfen. Olivenöl mit den halbierten Knoblauchzehen und den Kräutern in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin 1-2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Spaghetti in Pastatellern anrichten, die Riesengarnelen, den Rhabarber und Spargel darauf geben. Mit Olivenöl beträufeln und den Rucola darüber streuen.

Johann Lafer am 23. April 2016