

Grüner Spargel mit Knoblauchgarnelen

Knackiger grüner Spargel, saftige Garnelen und eine würzige Vinaigrette - das ist der perfekte Auftakt für ein Ostermenü ganz in Familie. Praktisch: Diese Vorspeise können Sie warm oder kalt essen. Schmeckt beides!

Zutaten (für 4 Personen)

500 g grüner Spargel
225 g Shrimps / King Prawns geschält (TK)
12 Kirschtomaten
45g Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 TL Senf
6 EL Condimento Bianco (weißer süßlicher Essig)
10 EL Öl
10 g Butter
Chiliflocken

Zubereitung

Spargel unter Wasser abspülen, holzige Enden großzügig abschneiden (ca. 5 cm). Spargelstangen längs dritteln.

Kirschtomaten halbieren.

Spargel mit 2 EL Öl in der Pfanne ca. 3-4 min bissfest braten (oder nach Belieben auch länger).

Salzen, pfeffern und 1 min vor Ende der Garzeit mit 2 EL Essig ablöschen.

Senf, Prise Salz und 4 EL Essig verrühren, 6 EL Öl dazugeben und zu einer Vinaigrette verrühren. Schalotten in kleine Würfel schneiden, in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze goldbraun anschwitzen. Vinaigrette dazugeben und kurz aufwallen lassen. In eine Schüssel geben.

Aufgetaute Shrimps auf Küchenpapier abtrocknen. In der Pfanne mit 2 EL Öl, Butter und durchgepressten Knoblauchzehen bei mittlerer Hitze ca. 3 min braten. Mit Salz und Chiliflocken würzen, zum Schluss Vinaigrette dazugeben, kurz erwärmen.

Spargel und halbierte Tomaten auf Teller verteilen, Shrimps dazugeben, mit Vinaigrette beträufeln.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!