

Scharfe Garnelen mit weißem Spargel



Zutaten für 4 Personen

- 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- Vollrohrzucker
- 800g weißer Spargel
- 6 kleine rote Chilischoten
- 6 Knoblauchzehen
- 4 Stiele Petersilie
- 24 Riesengarnelen (küchenfertig, geschält / entdarnt)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Pfeffer

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 50 min

Zubereitungsschritte

1. Zitrone waschen, halbieren, 1 Hälfte auspressen. In einem Topf reichlich Salzwasser mit Zucker und der 2. Zitronenhälfte zum Kochen bringen. Inzwischen Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden und Stangen anschließend im siedenden Wasser etwa 20 Minuten garen.
2. Inzwischen Chilischoten waschen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und andrücken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Garnelen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Chilis und Knoblauch darin kurz andünsten. Garnelen zugeben und unter gelegentlichem Schwenken bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten braten.
4. Spargel aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen. Stangen halbieren, mit Petersilie und Butter zu den Garnelen geben, vorsichtig unterschwenken und mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. In 4 Schälchen anrichten und servieren.