

Spargelsalat mit gegrillten Garnelen und frischen Gartenkräutern

1 Bund weißer Spargel

1 Bund grüner Spargel

Saft von ½ Zitrone

1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt

2 EL Olivenöl

50 g Zucker

40 g Honig

250 ml weißer Aceto Balsamico

Salz, Pfeffer

1 Spritzer Zitronensaft

12 Kirschtomaten, 50 g Butter

2 EL gehackte Gartenkräuter

(z.B. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie und Basilikum)

20 geschälte und gesäuberte Garnelen (oder Flusskrebse)

3 EL Olivenöl, 50 g Butter

Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft

400 g Blattsalat, geputzt und gewaschen (z.B. Lollo rosso/bianco, Eichblattsalat, Radicchio und Rucola)

Für die Garnitur:

Gartenkräuter (die gleichen, die für den Spargelsalat verwendet wurden)

20 Gänseblümchen

5 Majoranblüten

★ Den weißen Spargel mit einem Sparschäler ganz schälen, vom grünen Spargel nur das untere Drittel. Dann die Spargelstangen quer dritteln und in kochendem Salzwasser mit Zitrone bissfest kochen. Danach im Sieb gut abtropfen lassen. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, die Spargelstücke zugeben und mitbraten. Zucker und Honig unterrühren, bei mittlerer Hitze unter Rühren hellbraun karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen, leicht einkochen, mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken. Die Kirschtomaten vierteln und unter die lauwarmen Spargelstücke mischen. Die Butter zugeben und schmelzen lassen, mit den gehackten Gartenkräutern bestreuen.

★ Garnelen- oder Krebschwänze in der Pfanne im Öl goldbraun anbraten. Pfanne vom Herd ziehen, die Butter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

★ Zum Servieren die Salatblätter auf Teller verteilen, die Spargelrauten darüber geben, so dass der Sud als Dressing dient. Mit den gebratenen Garnelen oder Flusskrebse, Gartenkräutern, Gänseblümchen und Majoranblüten garnieren.

