

Crevetten mit grünem Spargelsalat



Vorspeise für 4 Personen

Einkaufsliste

- 1 kg grüne Spargeln**
- 1 Bund Frühlings-Zwiebeln**
- 12 geschälte rohe Crevettenschwänze oder**
- 36 kleine Crevetten gekocht**
- Olivenöl**
- Salz**
- Pfeffer**
- ev. Fischgewürz**
- 1 Bund Petersilie**
- 1 Bio - Limette**
- 1 EL flüssiger Honig**

Vorbereiten

- a Den unteren, härteren Teil der Spargeln schälen
- b Frühlingszwiebeln waschen und mit dem grösseren Teil des Grüns in ca. 1/2 cm dicke Ringe schneiden.
- c Den Bund Petersilie fein hacken.
- d Die Schale der Bio-Limette fein raspeln. (Nur wenig Schale und nur den äussersten, grünen Teil)
- e Die Limette anschliessend auspressen.

Zubereiten

- f Die Spargeln im siedenden Salzwasser gut 3 Minuten blanchieren.
- g Aus dem Wasser nehmen und sofort im möglichst kalten Wasser kurz abschrecken, gut abtropfen und auf die 4 Teller verteilen.
- h In einer Teflonpfanne gut ein Esslöffel Olivenöl heiss werden lassen.
- i Die Crevetten (grosse Crevettenschwänze oder kleine Crevetten) beidseitig je ca. 1 Minuten anbraten.
- j Mit wenig Salz und oder Fischgewürz jeweils vor dem Wenden würzen.
- k Nun die geschnittenen Frühlingszwiebeln begeben und nochmals gut 2 Minuten mitdämpfen.
- l Abschmecken mit 1 Teelöffel Salz und Pfeffer nach belieben. Wer es gerne etwas schärfer liebt kann auch etwas Chilipulver begeben.
- m Pfanne vom Herd nehmen und die geriebene Limettenschale und die fein gehackte Petersilie darunter mischen.
- n Den Limettensaft mit 1 Esslöffel flüssigem Honig und 2 Esslöffel Olivenöl vermischen.
- o 1 Teelöffel Salz und etwas schwarzen Pfeffer aus der Mühle begeben und alles gut vermischen.
- p Die Sauce über die Spargeln auf den 4 Tellern verteilen.
- q Die Crevetten mit den Frühlingszwiebeln darüber verteilen und servieren.