

Grüne Spargel-Gazpacho mit Garnelenspieß

Zutaten für 4 Portionen

4 lange Holzspieße
400 g grüner Spargel
1 Knoblauchzehe (ohne Keim verarbeiten)
½ Salatgurke
½ Bund Bärlauch (Alternativ Rucola)
1 Avocado
1 Limette (Saft & Abrieb)
5-6 Stck. Eiswürfel
8 Garnelen
3 EL Pflanzenöl
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Den Spargel im unteren Drittel schälen und holzige Enden weg schneiden. Pro Person eine Spargelstange ganz lassen, alle anderen in Stücke schneiden. 0,3l Wasser leicht salzen, aufkochen lassen, Spargelstücke dazu geben, erneut aufkochen lassen und ca. 6 Minuten ziehen lassen. Spargel dann aus dem Fond nehmen und kalt in Eiswasser abschrecken. Den Fond ebenfalls rasch auf Kühlschranktemperatur abkühlen. Die ganzen Spargelstangen der Länge nach halbieren und in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden.
- 2 Knoblauch abziehen, vom Keim befreien und grob klein schneiden. Gurke waschen und samt Schale grob stückeln. Die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale holen.
- 3 Den Bärlauch mit dem gegarten Spargel, Knoblauch, Gurke, Avocado, Limettensaft, Abrieb und den Eiswürfeln fein pürieren. Kalten Spargelfond darunter mixen, durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Bis zum Anrichten im Tiefkühlschrank gut durch kühlen lassen (gelegentlich umrühren).
- 4 Die Garnelen aus der Schale pühlen, allerdings das Ende (letztes Glied) evtl. dran lassen. Den schwarzen Darmfaden entfernen und unter kaltem Wasser gut abspülen. Die Garnelen, pro Spieß 2 Stück, abwechselnd mit den Spargelstücken auf die Spieße stecken. Mit dem Pflanzenöl in einer großen Pfanne in ca. 4 Minuten gar braten. Den

©by Alexander Schütz