

Grüner Spargel asiatisch mit Papaya, Crevetten und Koriander

Kategorie	Salate
Geographisch	asiatisch
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Ein erfrischender Frühlingssenuss, der wunderbar mit einem Glas fruchtigem Roséwein harmoniert.



Mise en place

1 Bund grüner Wildspargel
1 kleiner Chinakohl

1 Papaya

300 g Cocktailcrevetten, gekocht
Saft von 1 Limette

1 kleine rote Chilischote
Saft von 1 Limette
Saft von 1/2 Orange
1 Prise brauner Zucker
2 Spritzer thailändische Fischsauce
(fakultativ)
1 TL Milerb-Koriander
4 EL Olivenöl
2 EL Sesamöl
weisser Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel waschen, dabei die holzigen Enden entfernen und das Gemüse in ca. 8 cm lange Stücke schneiden.
Den Chinakohl ebenfalls waschen und die einzelnen Blätter in mundgerechte Stücke schneiden.

schälen, in Spalten schneiden.

abspülen und gut abtrocknen, bis zur weiteren Verwendung im Limettensaft marinieren.

Den Spargel ca. 5 Minuten knackig dämpfen, er soll noch bissfest sein.

Die Chilischote waschen, der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Wer es gern scharf mag, lässt die Kerne in der Schote. Anschliessend quer in Würfelchen schneiden.
Den Limetten- und den Orangensaft mischen, den Zucker unter Rühren darin auflösen, eventuell mit der Fischsauce abschmecken. Nun den Milerb-Koriander begeben und alles verrühren. Zum Schluss das Öl zufügen und alles mit weissem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Zum Anrichten zuerst die Chinakohlblätter auf dem Teller arrangieren, dann den Spargel darauf- und die Papayaspalten danebenlegen. Zum Schluss die nochmals abgetropften Crevetten obenauf setzen. Alles mit der Vinaigrette begessen und servieren.