

Garnelen-Spargel-Ceviche, Spargel-Hotdog mit Zwiebeln

Für zwei Personen

Für das Ceviche:

100 g Riesengarnelen	2 Stg. weißer Spargel	20 dicke Bohnen
1 Schalotte	1 cm Ingwer	2 Limetten, Saft
3 EL glatte Petersilie	2 Prisen Zucker	Chili, Salz, Pfeffer

Für den Spargel Hotdog:

2 Stg. weißer Spargel	2 kl. vorw. festk. Kartoffeln	1 kleine rote Zwiebel
1 Zitrone, Saft	2 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Senf
100 ml Weißweinessig	200 ml Rapsöl	500 ml neutrales Öl
50-100 g Basilikum	50 g Mehl	100 g Panko
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den süßen Spargel:

4 Stg. weißer Spargel	250 g Erdbeeren	2 Zitronen, Saft, Abrieb
1 EL Butter	200 ml Sahne	2 EL Honig
50 g Macadamianüsse	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
2 EL Zucker		

Für das Ceviche:

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, entdarmen und in kleine Stücke schneiden. Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen.

Spargel in dünne Scheiben schneiden. Bohnen pulen und in Salzwasser blanchieren. Schalotte abziehen und fein hacken, Ingwer schälen und reiben. Limetten auspressen.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Chili, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie fein schneiden und unterheben.

Für den Spargel Hotdog:

Ein Ei in einem hohen Gefäß aufschlagen und mit dem Senf verquirlen.

200 ml Rapsöl dazugeben und dann den Pürierstab langsam von unten nach oben ziehen. Solange pürieren, bis die Mayonnaise eine cremige Konsistenz hat. Zitrone halbieren und 1 TL Zitronensaft einrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter hinzugeben und zusammen mit der Mayonnaise nochmals pürieren.

Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und in 8 cm große Stücke schneiden. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und den Spargel 9 Minuten blanchieren. Spargel kalt abschrecken und anschließend in Mehl und dann in Ei wenden. Zum Schluss den Spargel in Panko panieren und in heißem Öl frittieren.

Kartoffel im rohen Zustand so zuschneiden, dass sie einem HotdogBrötchen ähnelt. Anschließend die Kartoffeln in Salzwasser 15 Minuten weichkochen. Danach abtropfen lassen und kurz in der Fritteuse nachgaren.

Zwiebel abziehen und in kleine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Weißweinessig aufkochen.

Für den süßen Spargel:

Spargel schälen und die holzigen Enden wegschneiden. Spargel in dünne Stücke schneiden und in Butter zusammen mit dem Zucker und Honig in einer Pfanne karamellisieren. Vanille und Zitronenabrieb untermischen.

Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker, etwas Zitronensaft und frischem Thymian vermengen.

Sahne mit den Macadamianüssen, etwas Zucker und Zitronenabrieb aufkochen. Anschließend mit einem Multizerkleinerer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren.

Anne Berger am 19. Juni 2025