



Garnelen-Spargel-Pfanne

Zutaten für 4 Personen

- » 2 Knoblauchzehen
- » 500 g grüner Spargel
- » 6 Frühlingszwiebeln
- » 1 rote Chilischote
- » 10 Stiele Koriandergrün
- » 5 EL Sherry
- » 4 EL Austernsauce
- » 1 EL Fischesauce
- » 1 TL Sesamöl
- » 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- » 1 TL Zucker
- » 400 g Garnelen *ohne Kopf und Schale, küchenfertig*
- » 5 EL Sonnenblumenöl
- » Pfeffer
- » 2 EL Limettensaft

Zubereitung

Vorbereitung

1. Hack den Knoblauch fein.

2. Schäle den Spargel im unteren Drittel und schneide die Endstücke ab. Schneide den Spargel längs in 5–6 cm lange Stücke.

3. Putze und wasche die Frühlingszwiebeln. Hacke eine Frühlingszwiebel fein, halbiere die restlichen längs und schneide sie in ca. 4 cm lange Stücke.

4. Hacke das Koriandergrün mit den zarten Stielen grob.

Zubereitung

1. Verrühre für die Sauce den Sherry mit Austernsauce, Fischesauce, 75 ml Wasser, Sesamöl, Sweet-Chili-Sauce und Zucker.

2. Spüle die Garnelen ab und tupfe sie gründlich trocken.

3. Erhitze 2 EL Öl in einer großen Pfanne oder in einem Wok sehr stark und brate die Garnelen portionsweise je 1 Minute von allen Seiten an. Nimm sie heraus und stelle sie beiseite.

4. Gib das restliche Öl in die Pfanne und brate den Spargel darin 2–3 Minuten unter Rühren an.

5. Füge den Knoblauch, die Chili und die gehackte Frühlingszwiebel hinzu und brate alles 1–2 Minuten mit.

6. Gib die Sauce-Mischung und die Frühlingszwiebeln in Stücke dazu und lasse das Gericht zugedeckt 4–5 Minuten garen. Füge die Garnelen und die Hälfte des Korianders nach 2 Minuten hinzu.

7. Lasse die Sauce offen auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Würze mit Pfeffer und Limettensaft und bestreue das Gericht mit dem restlichen Koriander.