

Winzer-Rezepte aus Übersee

Álvaro Paredes empfiehlt:

Grüner Spargel mit Teriyaki Garnelen

& Paredes Chardonnay Reserva

Zutaten für 4 Personen

500 g grüner Spargel
750 g Garnelen, roh und geschält
4 cm frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen
5 EL Sojasauce
1 EL Reisessig oder Sake
2 ½ EL flüssiger Honig
1 EL Maisstärke
2 EL brauner Zucker
½ TL Sesamöl
2 EL Rapsöl
Sesamsamen zum Garnieren

Zubereitung

Grünen Spargel im unteren Viertel schälen, holzige Enden abschneiden und Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

In einem Tiegel 5 EL Sojasauce, 6 EL Wasser, 2 ½ EL flüssigen Honig, 2 EL braunen Zucker, 1 EL Reisessig, ½ TL Sesamöl sowie klein gehackten Ingwer und Knoblauch miteinander verrühren. Alles kurz aufkochen lassen. In einer Tasse 1 EL Maisstärke in 1 EL Wasser auflösen, zur Sauce geben und bei mittlerer Hitze bis zu 1 Minute weiter köcheln, dabei ständig rühren. Vom Feuer nehmen, zu deckeln und zur Seite stellen.

In einer Pfanne 1 EL Rapsöl erwärmen, Spargelstücke darin bei mittlerer Hitze dünsten, bis sie weich aber noch bissfest sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller warm stellen. In gleicher Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen, Garnelen dazu geben und pro Seite jeweils 1 ½ Minuten garen. Sie sind gar, wenn Sie eine rötliche Farbe annehmen. Gegarten Spargel dazu geben, Teriyaki-Sauce darüber gießen und alles gut vermengen. Auf Tellern portionieren und mit Sesamsamen bestreuen. Dazu passt frisches Weißbrot oder Basmatireis.

Der ideale Wein zu diesem Spargelgericht ist für Winzer Álvaro sein Paredes Chardonnay Reserva.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de