

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

In der Pfanne geschmorter Gewürzspargel

30 Minuten/ leicht



---

### Zutaten für 4 Personen

1 Bund Bio-Spargel, 1 Knoblauchzehe, 2 Scheiben Ingwer, 1-2 TL Currypulver, 1 Vanilleschote, 1 Bund Zitronenthymian, 5 Stück Voatsiperifery-Pfeffer, 1 Stange Zitronengras, Olivenöl, 10 EL Spargelfond, Zitronenverbene, Steinsalz, 1 Zitrone (unbehandelt), Leindotteröl.

Für den Radieschen-Salat: 2 Bund Radieschen (mit Blättern), 2-3 EL Leindotter-Öl, 1 EL geröstete Haselnüsse, Steinsalz und Pfeffer aus der Mühle.

### Zubereitung

Für den Gewürzspargel die Spargelstangen sorgfältig schälen, vorhandene holzige Enden abschneiden. Aus den Abschnitten einen Spargelfond kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin von allen Seiten anbraten. Salz und Pfefferkörner darüber streuen. Die Hitze reduzieren und den Knoblauch hinzufügen. Den angebratenen Spargel aus der Pfanne heben und zur Seite legen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark auf den Spargel streichen. Die Schote gemeinsam mit dem Ingwer und dem fein gehackten Zitronengras im Bratrückstand leicht anschwitzen, etwas Olivenöl hinzufügen und alles gut durchrühren. Currypulver darüber streuen und mit Spargelfond aufgießen. (Der Spargel muss dabei nicht vollständig bedeckt sein.) Danach die Spargelstangen wieder einlegen und einige Blätter Zitronenverbene hinzugeben. Mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten schmoren lassen. Kurz vor dem Ende der Garzeit mit etwas geriebener Zitronenschale verfeinern. Für den Salat die Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Die gut gewaschenen Radieschenblätter mitsamt den Stängeln klein schneiden, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die grob gehackten Haselnüsse untermischen und den Salat mit Leindotter-Öl marinieren. Den fertig gegarten Spargel aus der Pfanne heben und in einen tiefen Teller legen. Die Sauce etwas einkochen lassen und mit etwas Leindotter-Öl verfeinern. Durch ein Sieb gießen, über dem Spargel verteilen und mit etwas Zitronenthymian servieren. Den Radieschen-Salat extra dazu reichen.