

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Johanna Maier

#### Lauwarm mariniertes Spargel mit Buchweizen-Bällchen und Scampi-Bällchen



**40 Minuten/aufwendig**

---

### Zutaten für 4 Personen

12 Stangen Spargel (ca. 600 g), frische Wildkräuter.

Für den Spargel-Kochfond: 1 Liter Wasser, Steinsalz, evt. 1 MS Ascorbinsäure, etwas Zitronensaft, Prise Zucker.

Für die Marinade: weißer Balsamico-Essig, etwas reduzierter Spargelfond, Schuss Hollundersaft, Steinsalz, Olivenöl, Zitronensaft, gehackte Petersilie.

Für die Buchweizenbällchen: 100 g Buchweizen, 500 ml Wasser, Prise Steinsalz, 1 Kartoffel (mittelgroß, mehlig, Sorte; gekocht, geschält und passiert), 1 TL Pfeilwurzmehl (oder Maisstärke), 1 Prise Kräutergewürz, frisch gehackte Petersilie, frisch gehackter Kerbel, Prise Steinsalz; Öl (Maiskeim- oder Rapsöl) zum Backen. Zum Panieren: 2 Eier, Salz, Mehl, Semmelbrösel

Für die Scampi-Bällchen: 250 g Scampi (Garnelenfleisch; gereinigt und kleinwürfelig geschnitten oder im Küchencutter gehackt), 1 TL gehackter Koriander, 1 Msp. Chili, 4 EL klein gehacktes Gemüse (Karotten, Sellerie, Erbsen, Lauch), Sojasauce, Tabasco, Masala-Gewürz; Panko-Brösel (japanische Weißbrotbrösel).

### Zubereitung

Den Spargel vom Kopf weg schälen. In einem großen Topf Wasser mit Steinsalz, Zitronensaft und Prise Zucker aufkochen. Geschälten Spargel im leicht siedenden Spargelfond in ca. 8 Minuten (abgängig von der Stärke des Spargels) bissfest garen.

Den gekochten Spargel herausnehmen, in Eiswasser abschrecken.

Für die Marinade den Kochfond einreduzieren lassen und mit etwas Hollundersaft, weißem Balsamico-Essig und Olivenöl verrühren. Mit Zitronensaft, Salz und gehackter Petersilie abschmecken. Den Spargel schräg in Stücke schneiden, in die Marinade einlegen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Buchweizenbällchen Buchweizen in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, mit kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und trockentupfen. Buchweizen mit passierter Kartoffel, Pfeilwurzmehl, Petersilie, Kerbel und Gewürzen verfeinern. Aus der Masse Bällchen formen, diese wie Schnitzel in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln panieren. In 140 °C heißem Öl in ca. 3 Minuten goldbraun backen.

Für die Scampi-Bällchen das gewürfelte Garnelenfleisch mit Koriander, Chili, Gemüse und Gewürzen zu Bällchen formen, in Panko-Bröseln wälzen und im 140 °C heißen Öl 3 bis 4 Minuten.

Die Wildkräuter kurz durch die Marinade ziehen. Den marinierten Spargel mit Buchweizen-Bällchen, Scampi-Bällchen und Wildkräutern auf Tellern anrichten.