

Caipirinia Spargel



Zutaten:

Grüner Spargel
Weißer Spargel
Garnelen, tiefgefroren oder f...risch
Rohrzucker
Rum (am besten aus Zuckerrohr)
Chili
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Limetten
Olivenöl

Zubereitungszeit ca 25 Minuten.

Kauft man frische Garnelen sollte man diese putzen und den Darm entfernen. Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel nur im unteren 1/3 schälen ansonsten waschen. Den Spargel in ca. 2cm dicke Stücke schneiden.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten bis er bissfest ist. Die Garnelen hinzufügen und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, Menge je nach Geschmack. Den Spargel und die Garnelen mit Rohrzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit dem Rum ablöschen und einkochen lassen.

Abgeriebene Limettenschale und Limettensaft hinzufügen und köcheln lassen bis alles gar ist. Als Beilage eignet sich am besten Reis, oder ein Stück frisches Brot.