

Spargel mit Orangenbutter, Garnelen, Estragon und Piment d'Espelette

Die Qualität der Zutaten bestimmt den Geschmack.

Aus schlechten Lebensmitteln kann man kein gutes Essen bereiten.

Raoul Mailänder
Der
Kaufmannsladen

Das ursprüngliche Rezept stammt von Heinz Winkler und ist von Jürgen Dollase für die F.A.Z. angepasst worden.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Orangenbutter:

- 15 g Butter
- 15 g fein gewürfelte Schalotten
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 250 ml frisch gepresster Orangensaft
- 100 g gekühlte Butter



Butter in einem Topf schmelzen lassen und Schalotten darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Fond dazugeben. Aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann die gekühlte Butter einschwenken. Vor dem servieren kurz mit dem Schneebesen aufschlagen.

Für die Garnelen:

Heinz Winkler nimmt pure Carabineros. Geschmacklich sind sie das non plus ultra haben aber auch ihren Preis.

Jürgen Dollase nimmt hier TK-Garnelen (natürlich von bester Qualität) die er mit einer Court-Boullion verfeinert.

6 – 10 große TK Garnelen mit Schale (easy peel)

Bei frischen Garnelen noch 1 EL grobes Meersalz hinzufügen

- 1 Liter Wasser
- 1 TL Schalottenwürfel
- je 1 EL Karottenwürfel, Lauchringe und Scheiben von Staudensellerie
- je 1 Stk Sternanis und Lorbeerblatt
- 1 TL gemischte Pfefferkörner

Für die Court Boullion das Wasser in einem kleinen Topf zusammen mit den weiteren Zutaten aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die aufgetauten Garnelen ohne Schale in die köchelnde Court Boullion geben. Topf vom Feuer nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Entnehmen und in Alufolie warm halten.

Für den Spargel:

12 gleich dicke weiße, geschälte Spargelspitzen von ca. 8 cm Länge, Salzwasser (10g grobes Meersalz pro Liter). Spargel sorgfältig leicht al dente garen. Er ist gar wenn man ihn mit einer eingestochenen Messerspitze gerade so noch anheben kann.

Ferstigstellung/Servieren

2 bis 3 EL frisch gezupfte Estragonblätter, Piment d'Espelette

Spargel und Garnelen gleichmäßig verteilen. Orangenbutter über alles geben, den Spargel mit etwas Piment d'Espelette bestreuen und die Estragonblätter verteilen.

Weinempfehlung:

Grauburgunder 100 Hügel QW Rheinhessen 2022 Wittmann

Angenehmer Duft von gelben Früchten und Orangenblüten, spürbar nussige Noten und schön cremig. Ein vollmundiger, sehr ausgewogener Grauburgunder.

Rebsorte: Grauburgunder