



GEBRATENER INGWER-SPARGEL AUF ASIATISCHE ART



Für 4 Personen als Vorspeise

ZUTATEN

1,2 kg grüner Spargel
2 junge gehackte Knoblauchzehen
4 cm frischer gehackter Ingwer
60 g Butter
1 EL neutrales Öl
1 TL geröstetes Sesamöl
2 EL Austern-Soße
2 EL Sojasoße
1 EL geröstete Sesamsamen
1 EL fein geschnittene Korianderblättchen
1 fein gehackte rote Chilischote
Salz
gemahlener Sichuanpfeffer

ZUBEREITUNG

Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Endstücke entfernen. Gehackte Knoblauchzehen und Ingwer mit der Butter und dem Öl in die Pfanne geben. Alles andünsten, Spargel dazugeben und bei großer Hitze ca. 3–4 Min. unter Wenden braten.

Das geröstete Sesamöl mit der Austern- und Sojasoße unter die Spargelstücke heben. Dann überprüfen, ob die Spargel gar sind. Eventuell noch einige Minuten bei mittlerer Hitze weitergaren. Mit Koriander und Chili bestreuen, nach Belieben noch etwas salzen und pfeffern. Dazu passt gedämpfter Basmatireis.