

Zutaten:

- mehr **weißer** als **grüner Spargel**, aus rein wirtschaftlichen Gründen; grün: 500 g, weiß: nach gusto
- 2 kleine **Schalotten**
- 2 **Frühlingszwiebeln**
- **Riesengarnelen** nach gusto.
- getrocknete **Tomaten**
- getrocknete **Aprikosen**, je ne Handvoll, beides kleingeschnibbelt.
- **Erdbeeren**, eine halbe Schale, waschen & halbieren
- viel frisches **Basilikum** (gerne eine ganze Topfpflanze), waschen und etwas zerschneiden, damit die ätherischen Öle sich entfalten können.
- 2 getrocknete **Chilis**
- die Hälfte vom Saft einer halbe **Zitrone**
- 1/2 EL **Honig**
- **Pfeffer** aus Pfeffermühle
- **Fleur de Sel**
- **Gemüsebrühenpulver**
- Brise **Curcuma**
- Brise **Curry**

> Spargel schälen (Kopf dranlassen), aber Fuß abschneiden, Den grünen Spargel kurz waschen (grün muss nicht geschält werden & auch Fuß ab).
Längs halbieren und dann schräg in etwa 4 cm große Stücke schneiden.
Spargel dünsten oder kurz sieden.

Achtung: Muss knackig bleiben, geht relativ schnell!
In eine Auflaufform oder aufs Blech, obendrauf etwas Curry, Curcuma und etwas (!) Gemüsebrühenpulver.
Zum Warmhalten (niedrigste Temp., darf nicht weiterkochen!) in den Ofen.

> Schalotten und Frühlingszwiebeln kleingeschnibbelt zusammen mit Riesengarnelen (entschalt, geköpft, hier erlaubt :-)) & getr. Tomaten & Aprikosen im Wok/Pfanne bei etwas höherer Hitze in Olivenöl und etwas Butter andünsten.
Zwei kleine getrocknete Chilis dazugeben.

(Hitze runter)

> Den Spargel dazu, alles dünsten lassen & pfeffern.
Ein wenig Saft von einer halben ausgepressten Zitrone & dann den Honig überträufeln.
Alles gut vermischen & kurz dünsten.
Etwas Fleur de Sel & Abschmecken.
Zum Schluss Erdbeeren & Basilikumblätter dazu & noch ein paar mal wenden.

(alles bei mittlerer Hitze)

Fertig! Bon Appetit!

Spargel grün-weiß-rot



Wichtig:

Es muss alles gut vorbereitet sein (dauert schon 'ne Zeit, bis man das alles fertig hat).

Der eigentliche Kochprozess dauert nicht lange.

Die Spargel wurden ja bereits vorher gedünstet.

Am längsten - vom Gefühl her - dauert der Prozess mit den Riesengarnelen, Aprikosen & Tomaten.

Der Spargel muss bissfest bleiben.

Dazu reicht man:

- fein gehobelten **Parmigiano**;
- **Basilikumpesto** oder sensationelles Basilikum-Schafskäsepesto vom Griechen auf'm Monnemer Markt.