

# Rezeptvorschlag

## Garnelen mit gebratenem Spargel und Vanille

### Zutaten (4 Portionen)

#### Für die Würzsauce

4 EL Weißweinessig  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 Vanille Schote  
12 Stangen weißer Spargel  
12 Stangen grüner Spargel  
3 EL Olivenöl  
1 Prise Muskatnussblüte (Spicy's Gewürzmischung)  
Salz zum Abschmecken

#### Für die Garnelen

400 g Garnelen  
2 EL Olivenöl  
1 TL **Petri Heil** (Spicy's Gewürzmischung)

### Zubereitung

Das Mark der Vanilleschote herausschaben, mit dem Weißweinessig und Senf verrühren. (etwas ziehen lassen)

Den weißen Spargel schälen und den unteren holzigen Teil entfernen.  
Den grünen Spargel nicht schälen. Hier nur den unteren holzigen Teil abbrechen.

Beide Spargelsorten getrennt kochen.

Den weißen Spargel etwa 6 Minuten, den grünen Spargel 2 Minuten kochen.  
Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Spargelstangen in der Mitte halbieren.  
Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Spargelstücke bei starker Hitze unter Rühren 2-3 Minuten braten. Der Spargel sollte dabei etwas Farbe nehmen.

Anschließend den Spargel mit der Würzsauce und mit der Muskatnussblüte würzen.  
Gegebenenfalls etwas Salz dazugeben.  
Den Spargel in einer Schale oder tiefen Platte anrichten.

Die Garnelen mit der **Petri Heil** Würzmischung würzen, in der Pfanne mit Olivenöl rundum 2 Minuten braten und damit den Spargel garnieren.