

## Grünspargel mit Aprikosen-Chili-Sauce

Zutaten für 4 Portionen :

1 kg grüner Spargel,  
1 TL Zucker,  
1 EL Salz,  
1 EL Zitronensaft,

Für die Aprikosen-Chili-Sauce :

100 g getrocknete Aprikosen,  
1 Chili-Schote,  
2 Schalotten,  
1 haselnussgroßes Stück frischer Ingwer,  
1 EL Butter,  
150 ml Weißwein,  
100 ml klare Brühe (Instant),

Als Beilage :

4 Kalbsrückensteaks (à 100 g),  
1 EL Butterschmalz,

Salz, frisch gemahlener Pfeffer.

**Zubereitung :**

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Chilischote waschen, entkernen und fein würfeln. Die Aprikosen klein herschneiden. Den Ingwer schälen. Butter erhitzen und die Schalotten, die Chili- und Aprikosen-Würfel darin andünsten. Den Ingwer dazu reiben. Weißwein und Brühe angießen und zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.

Die Aprikosen-Chili-Sauce im Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grünen Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. Im Spargeltopf mit Salz, Zucker und Zitronensaft 8 Min. garen.

Die Kalbsrückensteaks im Butterschmalz braten. Auf vorgewärmten Tellern die Steaks und den Spargel anrichten. Etwas von der Aprikosen-Chili-Sauce über den Spargel geben.

Dazu ein Ciabatta reichen.

