

Grünspargel auf spanisch

Zutaten für 4 – 6 Portionen

12 (dicke) Stangen Grünspargel
12 Datteln (frische oder getrocknete Datteln),
1 unbehandelte Orange,
3 EL Olivenöl,
5 EL trockener Sherry,
3 EL Zitronensaft,
Salz,
weißer Pfeffer aus der Mühle,
Paprikapulver rosenscharf,
Paprikapulver edelsüß,
12 grüne Oliven (z. B. die Atlas-Olive),
Zum Garnieren: Blattpetersilie oder Minze.



Zubereitung :

Den grünen Spargel kurz unter fließendem kaltem Wasser abbrausen und im unteren Drittel schälen. Spargelköpfe abschneiden. Die Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die Datteln aufschneiden, entsteinen und in grobe Streifen schneiden. Die Orange mit heißem Wasser abbürsten und abtrocknen. Etwa 1 TL der Schale fein abreiben und dann die Orange halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft zur Seite stellen. Aus der anderen Hälfte Orangenfilets auslösen und den Rest ebenfalls auspressen.

Olivenöl erhitzen und die Spargelstücke ohne die Köpfe darin leicht anbraten. Mit Orangensaft, Zitronensaft und Sherry ablöschen. Mit der geriebenen Orangenschale, Salz, Pfeffer, Paprikapulver pikant abschmecken. Oliven und Spargelköpfe dazu geben und etwa 3 Minuten zugedeckt schmoren, bis der Spargel bissfest ist. Gericht etwas abkühlen lassen und die Datteln zum Schluss unter den lauwarmen Spargel heben.

Anrichten:

Auf einer Platte den Spargel anrichten und mit Blattpetersilie oder Minze garnieren. Ist eine sehr pikante Antipasti.