



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Perlgraupen mit Spargel, Hopfen und Black Tiger Garnelen

Für 4 Personen

120 g Perlgraupen

Zwiebelsauce:

125 g Zwiebeln

40 ml Olivenöl

250 g Tomaten

1/4 l Weinessig

2 EL Honig

1 TL Korianderkörner

2 EL Tomatenmark

1 Msp. Chilischote

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

600 g grüner Spargel

80 g Hopfentriebe

Meersalz

1 Bund frischer Koriander, gehackt

600 g Black-Tiger Garnelen

50 ml Olivenöl

Die Perlgraupen über Nacht einweichen.

Für die Sauce die Zwiebeln schälen und die erste Schicht der Unterschale entfernen. Die Zwiebeln in 8 Spalten teilen. In Olivenöl zugedeckt dünsten, dabei ab und zu umrühren. Die Tomaten 1 Minute in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten und in 8 Spalten schneiden. Mit den gedünsteten Zwiebeln und den übrigen Zutaten etwa 20 Minuten im offenen Topf köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Abschmecken.

Den unteren Teil der Spargel schälen. Alle Spargelstangen auf dieselbe Länge schneiden und mit Küchengarn zu 2 Bündeln zusammenfassen. Die abgeschnittenen Endstücke in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden.

Spargel, Spargelscheiben und Hopfen nacheinander in kochendem Wasser blanchieren. Abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Die Perlgraupen im Spargelsud etwa 10 Minuten kochen. Abtropfen lassen. Mit der Zwiebelsauce, dem gehacktem Koriander und den Spargelscheiben vermengen und abschmecken.

Die Garnelen schälen und in sehr heißem Olivenöl medium garen. Mit Paprika und Meersalz würzen.

Den Spargel auf Teller legen. Die Perlgraupen schräg darüber verteilen und mit den Hopfentrieben garnieren.