

# **Weisser Spargel mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Scampi**

*(Hörer-Rezept von Marisa Ebi)*

## **Zutaten für 4 Personen:**

Saft von 4 Passionsfrüchten (3-4 EL)  
2 EL Champagner-Essig  
etwa 2 EL Zucker  
Salz 1 Prise Cayennepfeffer  
2 EL Walnussöl  
4 EL Olivenöl  
16 Stangen mittelgroße Spargel  
Saft von einer Zitrone  
2 EL Butter

12 Scampi

## **Zubereitung:**

Passionsfrucht mit Champagneressig, 1 TL Zucker und Cayennepfeffer verrühren. Walnuss- und Olivenöl langsam einrühren, Vinaigrette beiseite stellen. Wasser mit 1 1/2 EL Zucker und Zitrone kräftig abschmecken. Spargeln 8 - 10 Minuten kochen und kurz abschrecken. Noch lauwarm in die Vinaigrette einlegen. 10 Minuten marinieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Scampi bei niedriger Hitze mit Fenchelgrün 5-6 Minuten braten, anschliessend behutsam aus der Schale lösen und den Darm entfernen.

Auf einem schönen Teller 3 Scampi und 4 Spargeln anordnen. Etwas Vinaigrette über den Spargel giessen. Mit Parisett servieren.