

## **Sardinische Gamberoni mit wilden Spargeln und frischen Kräutern**

**In der alten Inselmetropole Cagliari, an der Südküste von Sardinien, wo Afrika zum Greifen nahe liegt, werden gerne Gamberoni in einer wunderbaren Kombination mit wilden Spargeln und frischen Kräutern gegessen.**

Dazu wird die Schale der Krevettenschwänze am Rücken mit einer Schere geöffnet, damit der Darm sauber entfernt werden kann. Die grosszügig gerüsteten Wildspargel – man kann auch weisse und grüne Spargeln verwenden – werden im Salzwasser vorsichtig auf den Punkt gekocht. Die Gamberoni, unter Beigabe von etwas Knoblauch und gewürzt mit Pfeffer, Meersalz und einem Hauch von Kurkuma, in einem fruchtigen Olivenöl sanft dünsten.



Die knackig abgekochten Wildspargeln dazugeben und mit feingeschnittenen Minzen- und Basilikumblättern bestreuen. Mit einigen Esslöffeln Spargelwasser ablöschen und ganz kurz aufkochen. Das Krevetten-Spargel-Gemisch mit einer Schaumkelle auf einem gross genug bemessenen Teller anrichten.

Die Brühe, unter Beigabe von etwas Zitronensaft und Butterflocken, zu einer sämigen Sauce fertigstellen. Die Sauce über die heissgestellten Krevetten nappieren und mit frisch gezupften Minzen- und Basilikumblättern ausgarnieren.

### **Rezept und Text**

Arne van Grondel

Animare und EDEN SHRIMPS-Botschafter

0041 79 904 00 89

[arne.van.grondel@marinex.ch](mailto:arne.van.grondel@marinex.ch)

### **Impressum**

EDEN SHRIMPS®, Seefeldquai 1, CH-6318 Walchwil / Schweiz, [www.edenshrimps.ch](http://www.edenshrimps.ch), [info@edenshrimps.ch](mailto:info@edenshrimps.ch)