

Gebratener Spargel mit Krabben

Zutaten (4 Personen):

- 60 g Butter
- 12 Stangen weißer Spargel
- Salz, Pfeffer und Zucker
- Olivenöl
- 250 g Nordseekrabben
- 2-3 Köpfe Romana-Salat
- 16 Kirschtomaten
- Aceto Balsamico
- Olivenöl
- Senf
- Honig
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Den Spargel gründlich schälen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten braten, dabei gelegentlich wenden. Wenn der Spargel beginnt braun zu werden, pfeffern und salzen. Abschließend mit 1-2 EL Zucker karamellisieren.

In einer zweiten Pfanne gleichzeitig etwas Olivenöl erhitzen. Die Krabben darin für etwa 7 Minuten scharf anbraten.

Aceto Balsamico, Olivenöl, etwas Senf und reichlich Honig zu einem Dressing verrühren.

Den Salat in Streifen schneiden, gründlich waschen und trockenschleudern. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Den Salat auf vier Teller verteilen, mit jeweils 8 Tomatenhälften garnieren. Den Spargel und die Krabben über den Salat geben. Mit dem Dressing beträufeln und mit feingehackter Petersilie bestreuen.

Quelle:

??? So ähnlich mal irgendwo im Internet gesehen ...