



Spargel und Rhabarber mit rosa Pfeffer

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

800 g Spargel

Den Spargel schälen und in etwa 1.5 Liter gesalzenem Wasser kochen, bis er bissfest ist.

1 TL rosa Pfeffer

Den Pfeffer im Mörser grob stampfen oder in einer groben Mühle mahlen.

400 g Rhabarber

Den Rhabarber bei Bedarf schälen und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stücke in einem Topf mit dem Zucker und

1 Prise Zucker

175 ml Orangensaft

Orangensaft ohne Deckel wenige Minuten dünsten.

1 Prise Vanillemark

Zum Schluss den Pfeffer

1 Bund Lauchzwiebeln

und das Vanillemark hinzugeben

1 EL Öl

Die Lauchzwiebeln in feine Röllchen schneiden und in etwas

½ TL Salz

Öl kurz anbraten und

mit einer Prise Salz würzen.

Den Spargel auf Tellern anrichten und darüber die Rhabarber-Pfeffer-Sauce und die angebratenen Lauchzwiebeln geben.