



HUG Snack Tartelettes mit Thai-Garnele auf Spargelsalat

Eine exklusive HUG Vorspeise – speziell kreiert von der Trüffel GmbH, Wiesbaden

Rezept für ca. 10 HUG Snack Tartelettes Ø 7 cm / Universal Tartelettes 7cm

Zutaten

10	Garnelen
je 10	grüne und weisse Spargeln
100 g	Himbeeressig
2	Zwiebeln
50 g	Olivenöl
50 g	Walnussöl
	Pfeffer, Salz
1 TL	Sesamöl
	Ingwer, gemahlen
	Knoblauch
	Chili
	frische Kresse



Zubereitung:

Sesamöl, Ingwer, Knoblauch und Chili mischen und die ausgelösten Garnelen mit Schwanzsegment im Butterfly-Schnitt damit bestreichen und zwei Tage ziehen lassen.

Fein geschnittenen grünen und weissen Spargel lauwarm mit Himbeeressig, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Olivenöl und Walnussöl marinieren.

Die Garnelen vor dem Anrichten auf den Punkt braten. Die Tartelettes mit einem Ring aus frischer Kresse belegen, lauwarmen Spargelsalat in das so entstehende Nest einfüllen. Die gebratenen Garnelen dekorativ oben aufsetzen und mit grünem Thai-Spargel garnieren.

Tipp:

Zusammen mit einem kleinen Salatbouquet als Vorspeise servieren.

