


Lafers: Riesengarnelen, Spargel-Rhabarber-Ragout und Spaghetti aglio olio

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-riesengarnelen-spargel-rhabarber-ragout-und-spaghetti-aglio-olio](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-riesengarnelen-spargel-rhabarber-ragout-und-spaghetti-aglio-olio)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bund weißer Spargel
- je 3 Stiele Thymian und Rosmarin
- 2 halbierte, ungeschälte Knoblauchzehen
- 400 g Rhabarber
- 2 Schalotten
- 30 g Butter
- 1 TL Zucker
- 100 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 250 g frische Spaghetti
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 4-5 EL Olivenöl
- 12 Riesengarnelen, ohne Kopf, in der Schale
- 2 Knoblauchzehen
- je 4 Stiele Thymian und Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- ½ Zitrone
- 50 g Rucola

Zubereitung:

Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Einen Dämpftopf 3 cm hoch mit Wasser befüllen, Kräuter und Knoblauch in das Wasser geben und aufkochen. Die Spargelstangen in den Dämpfeinsatz legen, diesen in den Topf setzen und die Spargelstangen etwa 12-15 Minuten bei geschlossenem Deckel dämpfen.

Den Rhabarber waschen, schälen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Rhabarber und Schalotten darin anbraten. Zucker darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsefond angießen und das Gemüse etwa 3-5 Minuten bissfest garen.

Die Spaghetti in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen.

Die Knoblauchzehen schälen, Chili halbieren und entkernen, beides fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Die heißen Spaghetti zugeben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Riesengarnelen waschen und trockentupfen. Olivenöl mit den halbierten Knoblauchzehen und den Kräutern in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin 1-2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Spaghetti in Pasta-Tellern anrichten, die Riesengarnelen, den Rhabarber und Spargel darauf geben. Mit Olivenöl beträufeln und den Rucola darüber streuen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 23.4.2016

Prominenter Gast: Christina Stürmer