

Spargel-Reis-Salat

383

Typ: Salat

Quelle: Brigitte 2007, 8, 134

Bemerkungen: Zum Geburtstag, 8 Apr: sehr gut

Mit grünen Spargeln würziger als mit weissen.
Spargel mit einem Minimum an Wasser dünsten; nach Möglichkeit die ganze Brühe für die Sauce verwenden, oder aber die Brühe einkochen und dann verwenden.
Grüner Koriander ist wesentlich!

Zutaten: 150 g Basmati-Reis
Salz
750 g grüner Spargel
Zucker
1 EL Butter
1 Bund Koriander
2 EL Limettensaft
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL geröstetes Sesamöl
2 EL Öl
1 TL schwarze Sesamsaat

Rezept: Zubereitung
Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Abkühlen lassen.
Spargel abspülen und die unteren Drittel der Stangen dünn schälen. Die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Spargelscheiben in Salzwasser mit 2 Prisen Zucker und Butter 2 Minuten kochen. Der Spargel sollte knapp bedeckt sein. Spargel auf ein Sieb gießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. 125 ml vom Spargelsud aufheben.
Koriander abspülen, trocken schütteln und, bis auf ein paar Blätter, fein hacken.
Limettensaft, Salz, Pfeffer, Spargelsud, Sesamöl und Öl verquirlen. Koriander und Sesamsaat unterrühren. Reis, Spargel und Soße mischen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
Zum Servieren mit den restlichen Korianderblättern garnieren.

Ohne Wartezeit fertig in 45 Minuten.