

# „Spargel trifft Meer“ – Garnelen mit Spargel

**WILHELM DRIEHORST:** *Gasthaus Driehorst, Godelheim*

„Spargel trifft Meer“ – Garnelen in Pestosahne mit Spargel

◆ **Zutaten:**

- 100 g frische Bandnudeln
- 200 g Riesengarnelen
- 300 g Spargel, geschält
- 3 Esslöffel Pesto
- 100 ml Sahne
- etwas Ruccola
- 4 Kirschtomaten
- 1 Prise Meersalz
- 1 Esslöffel Olivenöl

◆ **Zubereitung:**

Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen und abschütten. Den Spargel in Salzwasser mit etwas Zucker und Butter kochen und danach in Eiswasser legen. Die Garnelen mit Meersalz würzen und in Olivenöl braten. Die Nudeln in Pesto und Sahne in einer Pfanne anschwemmen und auf dem Teller anrichten. Die

Garnelen und den halbierten Spargel in eine Sauteuse in Pesto schwenken und auf den Nudeln anrichten. Den Teller mit Ruccola und Kirschtomaten garnieren.

◆ **Tipps:** Jeden Mittwoch ab 19 Uhr gibt's bei Driehorst ein Spargel-Büfett; am 31. Mai ab 19.30 Uhr einen Verwöhn-Abend mit Spargel und zum Nachtschiff Erdbeer-Variationen; außerdem können Gäste ein Vier-Gänge-Menü rund um Spargel bestellen. Auf der Karte stehen zwölf Varianten von Spargel von klassisch, mit Fisch, mit Steak oder Filet und Spargel vegetarisch.

◆ **Lieblings-Spargel-Rezept des Küchenchefs:** „Am liebsten ganz klassisch mit zerlassener Butter, Kartoffeln und luftgetrocknetem Schinken.“



**Variationen mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch:** *Wilhelm Driehorst, Küchenchef im gleichnamigen Gasthaus in Godelheim.*