Rezept

Spargel mit Basilikumhaube

Ein Rezept von Spargel mit Basilikumhaube, am 28.04.2024

Zutaten

750 g	grüner Spargel
1 Bund	Basilikum
1	Ei
	Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
	Butter für die Form
	Salz
2-3 EL	Sahne
150 g	Mascarpone
	Chilipulver
50 g	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, das untere Drittel dünn schälen, holzige Endstücke abschneiden. In einem Topf Salzwasser aufkochen. Die Stangen hineingeben und in ca. 8 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und kalt abbrausen.

2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen, die Form mit Butter fetten. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mit der Sahne möglichst fein pürieren. Das Ei trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Basilikumpüree mit Eigelb und Mascarpone verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskatnuss würzen. Eischnee und Parmesan behutsam unterheben.

3. Den Spargel in die Form legen und die Mascarponemasse darauf verteilen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 15 Min. goldbraun backen.