

Rezept

Spargel mit Orangen-Mandel-Butter

Ein Rezept von Spargel mit Orangen-Mandel-Butter, am 28.04.2024

Zutaten

500 g weißer Spargel

Salz

1/2 TL Zucker

1 EL Mandelblättchen

einige Zweige Kerbel

500 g grüner Spargel

60 g Butter

1/2 Bio-Orange

schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den weißen Spargel waschen und schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Die holzigen Endstücke abschneiden. Weißen und grünen Spargel getrennt zu 2 Portionen bündeln.
2. In einem großen Topf 2 l Wasser aufkochen. 2 TL Salz, 2 TL Butter und den Zucker hinzufügen. Weißen Spargel ins kochende Wasser gleiten lassen, zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. vorgaren. Grünen Spargel dazugeben, erneut aufkochen lassen und alles weitere 10 Min. garen.
3. Inzwischen die Orangenhälfte heiß waschen, abtrocknen, ein Stück Schale abschneiden und in feine Streifen schneiden (ca. 2 TL). Oder die Schale mit einem Zestenreißer in Spänen abziehen. Die Orange pressen und den Saft auffangen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, die übrige Butter und 2 EL Orangensaft dazugeben und bei geringer Hitze leicht bräunen. Die Butter mit Salz und Pfeffer würzen, Orangenschale einrühren.
4. Den Kerbel abrausen und Blättchen abzupfen. Spargel mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Auf eine vorgewärmte Platte geben. Orangenbutter darübergeben und mit Kerbelblättchen bestreuen.