

Rezept

Gekochter Spargel mit grünen Butterbröseln und Ei

Ein Rezept von Gekochter Spargel mit grünen Butterbröseln und Ei, am 20.06.2024

Zutaten

1 kg weißer Spargel (1er- oder 2er-Qualität)	1 EL Butter
1 TL Gemüsebrühpulver	1 ½ EL Salz
2 EL Zucker	2 Stück Bio-Orangenschale (à etwa 8 cm)
1 Spritzer Zitronensaft	2 Eier (Größe M)
½ Bund Schnittlauch	einige Stängel Basilikum, Dill, Kerbel und Petersilie (abgezupft etwa 10 g)
2 Scheiben Toastbrot	4 EL Butter
1 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Endstücke abschneiden. Etwa 2 l Wasser in einem Topf (24 cm Ø) aufkochen. Mit Butter, Gemüsebrühe, Salz, Zucker, Orangenschale und Zitronensaft abschmecken. Die Spargelenden ins Wasser geben und etwa 10 Min. darin ziehen lassen. Die Spargelstangen in den Sud legen und bei mittlerer Hitze etwa 8 Min. köcheln lassen. Den Herd ausschalten und den Spargel noch 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen die Eier in kochendem Wasser in 10 Min. hart kochen. Abgießen und kalt abschrecken. Die Eier pellen, in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Für die Butterbrösel die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Toastbrot grob zerschneiden. Mit den Kräutern im Blitzhacker fein zerreiben, bis die Brösel grün sind.
4. Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kräuterbrösel darin etwa 3 Min. unter Rühren rösten. Das Olivenöl einrühren.
5. Den Spargel portionsweise anrichten. Mit den Butterbröseln, gehacktem Ei und Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren. Wer mag, reicht den heißen »Spargeltee« als Getränk zum Einstimmen auf die Spargelsaison.