

Rezept

Spargel mit Zitronen-Thymian-Butter

Ein Rezept von Spargel mit Zitronen-Thymian-Butter, am 15.12.2025

Zutaten

2 kg weißer oder violetter Spargel	Salz
Zucker	½ Bund Thymian (oder Zitronenthymian)
1 Bio-Zitrone	75 g Butter
Pfeffer	4 Stücke geräucherter Lachs (à ca. 50 g, ersatzweise 200 g Räucherlachs in Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Spargelenden großzügig abschneiden, die Stangen schälen. Spargelschalen und -enden in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. kochen lassen. Spargelschalen und -enden mit einer Schaumkelle herausnehmen. Den Spargel im verbleibenden Spargelsud mit je 1 TL Salz und Zucker in ca. 10 Min. bissfest garen.
2. In der Zwischenzeit den Thymian waschen und trocknen, die Blättchen abstreifen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Butter zerlassen, Thymian, Zitronensaft und -schale unterrühren. Die Butter mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
3. Den Spargel mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen und auf Tellern oder einer Platte anrichten. Die warme Zitronen-Thymian-Butter darübergießen. Mit Lachs servieren.