

Rezept

Spargel, weiß und grün

Ein Rezept von Spargel, weiß und grün, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg weißer Spargel	1 kg grüner Spargel
Salz	1 Prise Zucker
1 EL Butter + 100 g Butter zum Zerlassen	1 kg kleine Kartoffeln (festkochende Sorte)
4 EL Aceto balsamico	Pfeffer aus der Mühle
6 EL Olivenöl	1 EL Kapern
Basilikumblättchen	abgeriebene Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Weißen Spargel schälen: Dafür braucht man unbedingt einen nicht zu altersschwachen oder stumpfen Sparschäler, sonst macht's wirklich keinen Spaß! Also: Den scharfen Spar- oder Spargelschäler knapp unterhalb eines Spargelkopfes ansetzen und nach unten ziehen – die Stange drehen und rundum bis unten abschälen. Den holzigen (das spürt man beim Schneiden) unteren Teil der Spargelstangen ganz abschneiden. Nicht knausern: Wer zuviel dran läßt, hat beim Essen lästige Fasern zwischen den Zähnen und verdirbt sich den echten Spargelgenuß!
2. Weißen Spargel kochen: Stangen in einen breiten Topf legen, mit Wasser bedecken, salzen, 1 Prise Zucker und 1 EL Butter dazugeben. Zugedeckt zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten garen.
3. Grünen Spargel schälen: Stangen waschen, nur im unteren Drittel schälen und die Endstücke abschneiden.
4. Grünen Spargel kochen: Die Stangen in einen breiten Topf legen, mit Wasser bedecken, salzen, aufkochen. Dann bei mittlerer Hitze zugedeckt 8-10 Minuten garen.
5. Die Kartoffeln waschen, knapp mit Salzwasser bedeckt weich kochen. Die 100 g Butter zerlassen, heiß und flüssig halten.
6. Den grünen Spargel abtropfen lassen, auf eine Platte legen. Marinade anrühren aus Aceto balsamico, Salz, Pfeffer, Olivenöl. Die warmen Spargelstangen damit begießen, mit Kapern, Basilikumblättchen und abgeriebener Zitronenschale bestreuen.

7. Den weißen Spargel abtropfen lassen, auf eine vorgewärmte Platte legen. Mit Pellkartoffeln und heißer Butter servieren.