

Weinspiegel

Weine • Präsente • Events

Gebratener Spargel "La Dolce Vita" Endlich ist wieder Spargelzeit - Rezept des Monats



Zutaten für 4 Personen:

600g weißer Spargel, 1 Orange,
1 halber Bund Zitronenthymian,
1 Schalotte, 1 halbe getrocknete Peperoni, 3-4
EL Olivenöl, Salz, Zucker, Cayennepfeffer, 40ml
Noilly Prat, 100ml Spargelfond,
1 EL eiskalte Butter, 1 EL Orangenöl von
Galantino

Zubereitung:

Spargel schälen, längs in dünne Bänder schneiden. Orange filetieren, Saft auffangen und aus der restlichen Frucht auspressen. Schalotte fein würfeln, Peperoni entkernen und sehr fein hacken. Den Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spargelbänder mit Schalotte und Peperoni scharf anbraten. Mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen, mit Noilly Prat und Orangensaft ablöschen. Alles aufkochen und den Spargelfond sowie die Butterflöckchen unterrühren. Den Thymian hinzufügen und alles Einkochen lassen, bis es eine leicht cremige Konsistenz hat und der Spargel bissfest ist. Zum Schluss die Orangenfilets zufügen. Alles leicht abkühlen lassen und auf großen Tellern dekorativ anrichten und mit etwas Orangenöl beträufeln. Viel Vergnügen!