

Spargel in Pergament

 happy-mahlzeit.com/2020/04/18/spargel-in-pergament/

Zutaten für 4 Personen:

- 20 Stangen weißer Spargel
- 8 Stangen grüner Spargel
- 4 Bärlauchblätter, ersatzweise Spinat
- 2 Schalotten
- 8 Radieschen
- 120 g kalte Butterflöckchen
- 8 EL Olivenöl
- Olivenöl zum Beträufeln
- 8 cl Sherry oder Apfelsaft
- Salz
- Zucker
- abgeriebene Schale 1 Bio-Zitrone
- Parmesan zum Hobeln
- Rosa Pfefferbeeren nach Belieben
- Kerbel zum Garnieren
- Pergamentpapier

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

4 Bögen Pergamentpapier doppelt zu einem Rechteck formen. Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abbrechen. Beim grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Beide Spargelsorten auf die Bögen verteilen. Die Ränder der Bögen nach oben falten.

Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und zum Spargel geben. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Schalotten in einzelne Schichten zerteilen und zum Spargel geben. Die Radieschen putzen, waschen, halbieren und ebenfalls auf den Spargel legen.

Butterflöckchen, Olivenöl, Sherry oder Apfelsaft über den Spargel geben. Mit Salz und Zucker würzen. Das Pergamentpapier zu einem Päckchen falten, fest zusammendrücken und im Ofen ca. 20 Minuten garen. Die Päckchen aus dem Ofen nehmen, das Pergamentpapier öffnen, etwas Zitronenschale darübergeben und etwas Parmesan darüberhobeln.

Nach Belieben die Rosa Pfefferbeeren in ein Sieb geben und durch vorsichtiges Drücken den Spargel mit dem Rosa Pfeffer bestreuen. Mit Kerbel garnieren und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufelt servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier