

Spargel geröstet, Verjus-Creme, Gundelrebe

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 572

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Spargel	12 Stangen	grün oder weiß	
Gundelrebe	12 Blättchen		
Crème fraiche	80 Gramm		
Verjus	10 Gramm		
Salz/Pfeffer	0		

Zubereitung

Es handelt sich hier um eine stark vereinfachte Version eines Rezeptes von Harald Irka, dem jungen Küchenchef der Saziani Stub'n in Straden/Steiermark. Die Saziani Stub'n heißt das hochgelobte Restaurant im Weingut Neumeister im Vulkanland Steiermark, von wo auch ausgezeichnete Weine kommen.

1. Spargel im Ofen dämpfen (mit etwas Zucker, Salz und wenig Wasser zugedeckt bei 180° garen). Je nach Dicke der Stangen zwischen 40 - 60 Minuten. Der Spargel sollte noch Biß haben, da er beim Rösten weiter gart.

2. Spargel halbieren und in einer beschichteten Pfanne dunkel anrösten, salzen.

3. Die Crème fraiche mit dem Verjus verrühren und auf einem Teller schön anrichten. Die gerösteten Spargel darauf anrichten und mit kleinen Blättern von der Gundelrebe (Gundermann) dekorieren. Hat man nur größere Blätter kann man die auch in Streifen schneiden.



Notizen
