

Weisser Spargel an zitroniger Vanille-Butter

Zutaten:

1 Bund weisse Spargeln
ca. 100 g Butter
1 Vanilleschote
2 oder 3 dünne Zitronenscheiben
Salz, Pfeffer und etwas Zucker

Zubereitung:

Das holzige Ende der weissen Spargeln wegschneiden und die Spargeln vom Kopf her grosszügig schälen. Die Butter in einem kleinen Pfünnchen schmelzen. Zwei Bogen Backpapier zerknüllen und dann wieder glattstreichen. (So lässt sich das Backpapier einfacher handhaben.)

Das eine Backpapier in eine Gratin-Form geben, die Hälfte der Butter hineinleeren. Die Spargeln, die aufgeschnittene Vanilleschote und die Zitronenscheiben dazugeben. Salz und Pfeffer und ganz wenig Zucker darüberstreuen. Dann den Rest der Butter darüber giessen.

Danach die Spargeln sorgfältig in der Butter wenden. Die Ränder des Backpapiers mit Eigelb bestreichen und den zweiten Bogen als Deckel drüber legen. Die Ränder gut andrücken und zusammenfalten, so dass das Spargelpaket gut verschlossen ist. Die Gratin-Form in den Ofen schieben und die Spargeln bei 200 Grad etwa eine halbe Stunde im eigenen Saft garen lassen.
