

Orangen-Spargel

Für zwei Personen

4 Stangen grüner Spargel	6 Stangen weißer Spargel	1 Schalotte
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	150 ml Orangensaft
1 EL Olivenöl	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Orangensaft mit Zucker und einer Prise Salz in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen, anschließend 30 Gramm Butter langsam unterrühren.

Grünen und weißen Spargel waschen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Weißen Spargel schälen, Enden abschneiden und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und beide Spargelsorten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Orangenbutter schwenken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zum Spargel geben.

Johann Lafer am 29. April 2016