

Gratinierter Spargel mit Parmesan

Für 4 Personen

180 g Parmesan	1 Bund Schnittlauch	150 g weiche Butter
1 Kopfsalat (oder Bataviasalat)	1 kg weißer Spargel	Salz
1 TL Zucker	1/2 Bio-Zitrone	2 EL weißer Balsamico
Pfeffer	3 EL Olivenöl	1/2 Bund Kerbel

Den Parmesan fein reiben. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Schnittlauch fein schneiden.

Weiche Butter mit Parmesan und der Hälfte vom Schnittlauch vermischen. Die Würzbuttermischung zu einer Rolle formen und zugedeckt kalt stellen.

Den Salat putzen, waschen und vorsichtig trockenschleudern.

Den Spargel schälen und eventuell holzige oder trockene Enden abschneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser aufkochen, mit etwas Salz und Zucker aromatisieren und den Spargel darin ca. 4 Minuten bissfest garen. Dann herausnehmen, abtropfen und in eine flache Auflaufform oder auf ein Backblech legen.

Tipp:

Wer mag kann ca. 60 g gekochten Schinken in feine Würfel schneiden, über den Spargel streuen und darauf die Parmesanbutter verteilen.

Die kalte Parmesanbutter in dünne Scheiben schneiden und diese auf den Spargel legen.

Im vorgeheizten Backofen auf der obersten Schiene den Spargel ca. 10 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit für das Salatdressing Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Zitronenschale mit Balsamico, einer Prise Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, dann das Olivenöl unterrühren und restlichen Schnittlauch untermischen.

Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing vermischen.

Kerbel abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Gratinierten Spargel mit Kerbel bestreuen, anrichten und den Salat dazu servieren.

Rainer Klutsch am 02. Juni 2023