Spargel mit brauner Butter und Schinken

92

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Das schönste Rezept für Spargel ist auch das einfachste: Spargel mit brauner Butter.

Zutaten: (2 Portionen)
1 kg Spargel,
Salz
50 g Butter,
1/2 TL Zucker,
200 g Katenschinken.

Rezept: Den Spargel waschen und sorgfältig schälen. Das geht am besten mit einem Sparschäler von oben nach unten (vom Kopf zu den Enden). Dabei den unteren Teil etwas großzügiger schälen. Holzige Endstücke abschneiden. Die Endstücke und die Spargelschalen in gut einem halben Liter Salzwasser 15 Minuten kochen. Durchsieben. Spargel eventuell mit Küchenband oder Naturbast in zwei Portionen bündeln. Spargelbrühe mit einem Teelöffel Butter und Zucker aufkochen. Spargel zufügen und zugedeckt 15-20 Minuten kochen (die Garzeit richtet sich nach der Dicke der Spargelstangen). Die restliche Butter aufschäumen und mit dem abgetropften Spargel und Schinken anrichten (Spargelbrühe für Suppe oder Soße aufheben, eventuell einfrieren)

(pro Portion ca. 670 Kalorien). Fertig in 45 Minuten.

Dazu: In Butter und Petersilie geschwenkte Salzkartoffeln