

Frisch gekocht
Montag, 15. Mai 2017



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Spargel in der Bratfolie

1 Stunde/ leicht



Zutaten für 4 Personen

24 Stangen Spargel, Salz, Zucker, 125 g flüssige Butter, 8 kleine Erdäpfel, Erbsenschoten (blanchiert), frische Kräuter, 6 wachsw weich gekochte Eier, 2 Eidotter, 125 ml Rapsöl, 125 g braune Butter.

Zubereitung

Für die Eiercreme die Dotter mit 2 wachsw eichen Eiern, Salz, Rapsöl und braune Butter in einem hohen Becher mit dem Stabmixer aufschlagen.

Den Spargel schälen, harte Enden entfernen. Den geschälten Spargel in Stücke brechen und je 6 Stangen Spargel in eine Bratfolie legen. Mit wenig Salz und Zucker würzen, mit flüssiger Butter begießen.

Die Erdäpfel schälen, in kleine Kugeln stechen und diese zum Spargel in die Bratfolien-Portionen geben. Sorgfältig einpacken und im vorgeheizten Rohr bei 190 °C 35 bis 45 Minuten (je nach Stärke des Spargels) garen. Danach etwas rasten lassen und die Päckchen kurz vor dem Servieren öffnen.

Mit frischen Kräutern, Erbsenschoten, wachsw eichem Ei und Eiercreme servieren.