

ORF



## Zitronenspargel

### Zutaten

Rezept für vier Personen:

8 Stück Spargel weiß, geschält  
8 Stück Spargel grün, geschält

Zum Kochen:

1 l Wasser  
1/8 l Milch  
2 EL Olivenöl  
3 TL Salz  
3 TL Zucker

Für die Zitronenmarinade:

Saft von einer Zitrone  
2 EL Wasser  
2-3 TL Zucker  
1/16 Olivenöl

Basilikum-Pesto:

Frische Basilikumblätter, eine Handvoll  
Oliven nach belieben  
Salz nach belieben  
Zucker nach belieben  
1 EL Parmesan, gerieben  
1 EL Pinienkerne  
E TL Knoblauch, gehackt

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zum Fertigstellen:

2 Blutorangen, geschält und in kleine Stücke geschnitten

Etwas Zupfsalat zum Garnieren

### **Zubereitung:**

1. Für den Spargel die geschälten Stangen liegend in Wasser, Milch, Olivenöl, Salz und Zucker knackig kochen. Sofort im kalten Wasser abschrecken.

2. Für die Marinade den Zitronensaft durch ein Sieb streichen, mit etwas Wasser verdünnen und mit Zucker zur gewünschten Süße abschmecken. Mit Olivenöl zur Emulsion schlagen.

3. Für das Basilikum-Pesto die Basilikumblätter mit Olivenöl, etwas Salz, Zucker, Parmesan, Pinienkernen sowie dem Knoblauch zu einem sämigen Pesto mixen.

4. Anrichten: Den Spargel dritteln und marinieren. Das Pesto schwungvoll über den Teller ziehen und die Spargelstücke darauf mittig anrichten. Mit Orangenstückchen umlegen und mit etwas Salat garnieren. Etwas Zitronenmarinade über den Spargel verteilen.

Tipp: Dieses Rezept funktioniert auch perfekt mit frischen Erdbeeren.