

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox



Grüner Marchfelder Spargel mit Thymian und Haselnuss gebraten, Orange und karamellisiertem Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Grüner Spargel
- 2 Orangen
- 40g geröstete gestoßene Haselnüsse
- 2 Ei Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zweig frischen Thymian
- Salz
- 200g Ziegenweickäse Rolle
- Etwas Zucker

Zubereitung:

Die Orangen schälen und die Filets herausschneiden, den Saft mit den Filets in eine Schüssel geben. Den Spargel in Olivenöl rundherum schön anbraten, Thymian und Haselnüsse begeben, etwas salzen, mit den Orangenfilets und dem Saft aufgießen, einmal aufkochen lassen, beiseite stellen und die Butter einrühren.

Den Ziegenkäse in fingerdicke Scheiben schneiden, leicht mit Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren.

Den Spargel anrichten, mit Orangen, Nüssen und der Sauce übergießen, mit dem Ziegenkäse anrichten und servieren.