



Das Spargelrezept des Jahres 2009 vom Gasthaus Lütte Lage, Lagesbüttel

Grüner Spargel mit Zottarella

(für 4 Personen)

800 g geputzter, grüner Spargel
Salzwasser
1 Prise Zucker
1 Stück Butter
¼ L Milch
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
1 EL Speisestärke
¼ L Sahne
Salz
1 EL Zitronensaft
frisch geriebene Muskatnuss
125 g Zottarella
1 EL fein gehackter Kerbel
2 feingewürfelte Tomaten
1 EL Kerbelblättchen

Salzwasser mit etwas Zucker und Butter erhitzen und den Spargel darin etwa 10 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce Milch, Eigelb, Öl und Speisestärke verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Sahne zugießen, mit den Gewürzen abschmecken. Zottarella in kleine Würfel schneiden und mit dem gehackten Kerbel zugeben. Über den Spargel gießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C ca. 5 Minuten überbacken. Mit Tomatenwürfelchen und Kerbelblättchen bestreuen und servieren.

Dazu passt ein trockener Weißwein.

Guten Appetit wünscht Ihnen Manfred Spill!