

Hauptgang Cordon Bleu, Spargel, Kartoffelkuchen

Rezeptteil 3 von 4 Gebratener Spargel

6 Personen

<u>Menge</u>		<u>Zutat</u>
24	Stan	Spargel
3	EL	Butterschmalz
1		Zitrone
		Zucker & Salz

Vorbereitung

1. Den Spargel schälen, die trockenen Enden abschneiden und beides für die Suppe verwenden. Spargel quer halbieren. Die Stücke mit Kopf verwenden, die anderen für die Suppe aufheben.
2. Die Zitronenschale abreiben und aufheben.

Zubereitung

Dampfgarer: Den Spargel mit Salz und Zucker würzen und im Dampf bissfest garen (ca. 7 min). Danach abdampfen lassen und längs halbieren.

Kochfeld Stufe 7: Die Spargelstücke in Butterschmalz mit Zitronenabrieb, Zucker und Salz leicht bräunen und bis zum Servieren warm halten.