

„Asparagi Solista“ Fritto in burro con pera e trifoglio amaro

Zubereitungszeit:

ca. 30 – 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

8 weiße Solospargel 1A Qualität
(je Person 2 Stk.)

1 große reife Birne (Abate, Fetel,
Williams od. Conference)

1 Bund Sauerklee (alternativ Kresse
od. Blutampfer)

50 g Butter (Weiße Maremma)

½ Zitrone (Amalfi od. ähnlich)

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Den Spargel schälen und 4-5 Minuten in leicht gesalzenem, kochendem Wasser mit einem TL Butter blanchieren.

Spargel herausholen, in eiskaltem Wasser abkühlen lassen und auf Küchenrollepapier trocknen. Vorsicht, die zarten Köpfe sollten unversehrt bleiben!

In einer großen Pfanne die Butter bei milder Hitze aufschäumen lassen, den Spargel zugeben, leicht salzen und 15 Minuten sanft braten, dabei den Spargel oftmals wenden.

Währenddessen die Birne der Länge nach in 8 Teile schneiden, entkernen, aber nicht schälen. Zum Spargel in die Pfanne geben und noch 5 Minuten braten (je nach Reifegrad kann diese auch länger gebraten werden). Die Hälfte des Sauerklee (Kresse od. Blutampfer) zugeben und in der Butter kurz zusammenfallen lassen.

Anrichten

Auf einer vorgewärmten Platte, Spargel, Birne und Klee arrangieren. Die halbe Zitrone in Butter in die Pfanne pressen und zu einer knappen Sauce verrühren. Über das Gericht träufeln, mit den restlichen Blättern garnieren, mit Salz und grobem Pfeffer würzen und servieren.

Weinempfehlung:

Weißwein „Cuvée“
2017-er unverkostet = Überraschung

Kochabend:

6. Jun, 2018 / Vogesen und Milles