

REZEPT

Asparagi Bianchi con Parmigiano e uovo



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 kg Weisser Spargel
4 Eier
60 g Parmesan
0.3 dl Obstessig
60 g Butter
5 cl Spargelwasser
Salz
Pfeffer
Italienische Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Spargeln schälen und Enden frisch anschneiden. Salzwasser aufkochen, eine Prise Zucker zufügen und den Spargel 7 Minuten kochen. Spargeln abschütten und in der Pfanne warmhalten. Butter mit Spargelwasser in einer Pfanne erwärmen und einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Inzwischen für die pochierten Eier in einer kleinen Pfanne Wasser und Essig aufkochen. Hitze reduzieren, das Wasser soll nur noch simmern. Eier in separate Schüsselchen aufschlagen. Eier nacheinander vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen. Mit Löffeln das Eiweiss um das Eigelb hüllen. Eier 3-4 Minuten pochieren. Mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.
3. Spargeln aus der Pfanne nehmen und auf Teller anrichten. Mit Parmesanspänen belegen, pochiertes Ei beifügen und mit der Reduktion der flüssigen Butter beträufeln. Mit Petersilie garnieren und servieren. Dazu passt frisches Ciabatta.