

Italienischer Spargel vom Blech



Zutaten für 4 Personen:

je 1 kg weißer und grüner Spargel
3 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
4 EL schwarze Oliven
60 g getrocknete Tomaten
2 EL Kapern
40 g Pinienkerne
100 g Butter
60 g Parmesan
Rucola

Zubereitung:

Ofen samt Backblech auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Weißen Spargel schälen und die Enden entfernen. Grünen Spargel lediglich an den unteren Enden schälen. Öl auf das heiße Blech gießen, Spargel darauf verteilen und mit Wein und Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen auf der zweiten Schiene von oben 20 Minuten garen. Spargel ab und zu mit dem Fond bepinseln.

Oliven, getrocknete Tomaten und Kapern fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Butter in einem Topf schmelzen, alles hinzugeben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Spargel gießen. Erneut fünf Minuten garen. Das Gericht herausnehmen. Parmesan fein hobeln und mit Rucola darüberstreuen.

Rezept: Gertrude Hüchtker-Knemeyer, Foto: Jana Sobolewski