



Asparagi alla milanese - Spargel nach mailänder Art

Spargel kann man in vielen Variationen zubereiten und mit so vielem kombinieren. Man kann ihn geschmacklich etwas verändern, aber nicht verbessern. Letztlich sind es die einfachen Rezepte, die den Spargel am Besten zur Geltung kommen lassen. Asparagi alla milanese ist so ein Rezept, es soll bereits in der Antike bekannt gewesen sein, vor allem im Norden, wo auch mit Butter gekocht wurde, während Olivenöl die südliche Küche prägte. Gedämpfter Spargel, Parmesan und leicht gebräunte, nussige schmeckende Butter, ergänzt mit leicht gebratenem Spiegelei - schlicht und sehr gut.

Zutaten (pro Portion)

400g	weisser Spargel
1Tl	Zucker
1Tl	Salz
30g	Parmesan gerieben
30g	Tafelbutter
1-2	Spiegeleier
	Salz

Zubereitung

Spargeln schälen, das Schaftende wegschneiden (ca. 2-3cm). Beim Schneiden kann man spüren wie weit der zähe Teil des Schaftes reicht.

Kaltes Wasser aufsetzen, Rüstabfälle zugeben und aufkochen. Rüstabfälle aus dem Wasser nehmen.

Spargeln schräg in das leicht siedende, mit Zucker und Salz gewürzte Wasser legen, die Spargelspitzen sollten leicht aus dem Wasser ragen. 10 - 15 Minuten garen.

Ofen mit einem Teller auf 60° vorheizen.

Butter in einem Pfännchen aufschäumen lassen und köcheln lassen bis sie hellbraun ist. Vorsicht: Die Butter kann dabei auf kräftig aufspritzen.

Spargeln aus dem Wasser haben, kurz abtropfen lassen und auf den warmen Teller legen, mit Parmesan bestreuen und mit der Butter übergiessen. Spargeln im Ofen warmhalten.

Spiegeleier sanft braten, das Eiweiss sollte nur gerade stocken und das Eigelb soll dabei flüssig bleiben.

Spiegeleier auf die Spargeln legen und leicht salzen. Mit Brot servieren.





