

# Rezepte zum Wein



## Weißer Spargel in Backpapier

Durch das Garen im Dampf wird der Spargel ganz besonders aromatisch.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg weißer Spargel
- 2 Tl. Salz
- 2 Tl. Zucker
- etwas Zitronenabrieb
- 4 Tl. Butter
- kleiner Schuss Weißwein oder etwas Wasser
- 4 Zweige Estragon
- 1 El. Paniermehl
- 1 El. geriebener Parmesan



Zubereitung:

Backofen auf 200° vorheizen. Den Spargel schälen, das holzige Ende abschneiden. Den Spargel auf dem Backpapier verteilen. Am besten nicht zu viel Spargel pro Paket. Dann Salz, Zucker, Zitronenabrieb und 1 Tl. Butter in Flöckchen auf dem Spargel verteilen. Zum Schluss etwas Wein (oder Wasser) darüber verteilen, Die Päckchen gut verschließen und auf dem Backblech auf der 2. Schiene von unten ca. 25 – 30 Min. garen.

! Bei dickeren Stangen kann die Garzeit etwas länger sein.

In der Zwischenzeit den Estragon waschen, trocknen, Blätter abzupfen und fein hacken. Mit Paniermehl und Parmesan mischen und die restliche Butter schmelzen.

Am Ende der Garzeit die Temperatur auf 220 ° erhöhen. Die Päckchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig öffnen, der heiße Dampf entweicht.

Jetzt die Estragon-Parmesanmischung über dem Spargel verteilen und die Butter darauf träufeln.

Im Backofen auf der mittleren Schiene goldbraun überbacken. Dazu schmecken kleine neue Salzkartoffeln.

Unsere Weinempfehlung:

2019 damaszener stahl Silvaner, Winzerhof Stahl, Franken 0,75l Fl.

11,90 €

