

Grüner Spargel mit Kräutersahne

Information – grüner Spargel :

Er ist zwar zarter, dafür aber kräftiger im Geschmack. Seine grüne Farbe verdankt er der Tatsache, dass er während des Wachstums nicht angehäuft wird. Verzehrt wird lediglich der obere, grüne und nicht holzige Teil. Wussten Sie, dass in Deutschland ursprünglich hauptsächlich grüner Spargel angebaut wurde ?

Zutaten (für 4 Portionen)

1000 g grüner Spargel,
500 ml Wasser,
1 EL Zitronensaft,
1 TL Zucker,
½ TL Salz.

Zutaten für die Kräutersahne zum grünen Spargel:

100 g saure Sahne,
4 EL gemischte Kräuter,
1 TL Zitronensaft,
¼ TL Salz.

Zubereitung

Den grünen Spargel ..

Nicht schälen, das untere weiße, harte Ende abschneiden.. Wasser mit Zitronensaft, Zucker und Salz in einem Spargeltopf aufkochen, den grünen Spargel hineingeben und zugedeckt 8 Minuten garen.

Inzwischen die Kräutersahne zubereiten:

Dazu alle Soßenzutaten mit dem Schneebesen in einer Glasschüssel verrühren. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Anrichten grüner Spargel mit Kräutersahne :

Den Spargel abtropfen lassen. Eine zusammengefaltete Stoffserviette auf eine Platte legen und darauf den Spargel legen. Die Serviette saugt das restliche Wasser auf. Salzkartoffeln und die grüne Sahne getrennt zum Spargel reichen.

