

## Spargel mit zerlassener Butter

und gebräunten Semmelbröseln

### Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Kg frischer Spargel,
- 3 Liter Wasser,
- 1 TL Salz,
- 1 Prise Zucker,
- Saft einer Zitrone,
- 1 TL Butter,
- 150 g Butter,
- 2 EL gehackte Petersilie,
- 1 EL Panier- / Semmelmehl

### Zubereitung :

Weißer Spargel schälen und in Salzwasser mit etwas Zitronensaft und 1 Prise Zucker im Spargeltopf knackig garen (ca. 10 Min.). Die Spargelbrühe verwenden Sie für die Herstellung einer Spargelsuppe. Den Spargel herausnehmen und auf einer Spargelplatte oder einer Platte, die Sie mit einem Küchentuch ausgelegt haben, anrichten.

### Die Butter klären :

Die Butter in einem kleinen Topf vorsichtig erwärmen. Die geklärte Butter durch ein feines Sieb in die vorgewärmte Saucen-Terrine füllen. Die Semmelbrösel mit wenig Butter goldbraun rösten. Die Spargelstangen auf Teller verteilen, mit geklärter Butter begießen und Semmelbrösel darüber streuen.

### Dazu passen:

Salz-Kartoffeln, roher Schinken oder Kalbsschnitzel, Kartoffeln, Rührei oder in Viertel geschnittene hartgekochte Eier.

### Spargelschalen mitkochen ?

Manche Köche empfehlen das und in vielen Büchern ist es zu lesen. Kocht man die Spargelschalen mit, wird der Spargelgeschmack der Spargelbrühe viel intensiver. Wir haben das auch so gemacht -bis ich nach dem Genuss dieser Brühe furchtbare Niessanfälle bekommen habe - Allergieprobleme.

Gerade in den Spargelschalen sind die Schadstoff - Konzentrationen durch Dünger und Spritzmittel vermutlich besonders hoch.

Ein Trick hilft - Die Spargelschalen ( von 1 kg Spargel ) mit 1 l kochendem Wasser übergießen, dieses Wasser wegleeren. Dann die Spargelschalen 10 Min. in 1 l Salzwasser kochen. Ergibt eine Spargelbrühe für Soßen und Suppen.

©www.kochbaeren.de