



PROCACCI • Göttweiherg. 2 • 1010 Wien • office@procacci.at • +43 1 512 22 11

SPARGEL, GRÜN - GRUNDREZEPT

ZUTATEN (4 Personen)

- 1,5 kg grüner Spargel (Hauptspeise)
- 2 EL Zucker
- Salz (... nach Geschmack!)



ZUBEREITUNG

- Grüner Spargel muss nur wenig geschält werden (ca. unterstes Drittel), außer er weist eine sehr dicke Schale auf. Ev. holzige Enden abschneiden.
- Großen Topf oder tiefe Pfanne (mindestens 6 l Fassung) mit Wasser befüllen und aufkochen lassen. Salz und Zucker dazu.
- Grünen Spargel in dem kochenden Wasser für 4 - 6 Minuten kochen (al dente)

SERVIEREN

Mit pochiertem Ei und schwarzem Norcia-Trüffel (siehe Foto), mit Schinken oder nur mit Salzerdäpfeln. Man kann auch grünen und weißen Spargel mischen.

Typisch italienisch ist, den grünen Spargel mit Butter zu sautieren, Parmesan darüber und dazu ein Spiegelei – Buon Appetito!

Tipps

- Seihen Sie den Spargelsud ab; das ist eine g'schmackige Basis für eine Spargelcrèmesuppe!
- Wenn der grüne Spargel Beilage ist, so reichen 250 g pro Person.
- Für gebratenen Spargel die Garzeit früher beenden oder nur im Olivenöl mit Salz für ca. 10 Minuten anbraten.