

Vogel's Rezeptbox

Gratinierter grüner Spargel mit Orangensoße



Zubereitung

Grünen Spargel an den unteren Enden schälen. Spargeltopf auf die Platte stellen, Butter und Liebstöckel hinein geben und kurze Zeit erwärmen, mit 2, 2 Liter Wasser ablöschen, Salz und Orangenschale zugeben.

Den Spargel mit den Spitzen nach oben hineinstellen und 10 bis 12 Minuten bei milder Hitze garen. Nudeln nach Packungsanweisung garen. Rucola waschen in mundgerechte Stücke schneiden und eventuelle holzige Stücke entfernen.

Orange würfeln.

Für die Soße:

Schalotte fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Mit 150 ml Spargelfond ablöschen. Mascarpone zugeben und wenige Minuten einköcheln lassen, pfeffern und die Schinkenstreifen noch wenige Minuten ziehen lassen.

Mit Salz, Orangensaft und Marsala abschmecken. Spargel auf einer feuerfesten Platte anrichten, gewürfelten Gorgonzola und 3 EL Soße darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 4 Minuten gratinieren.

Nudeln mit Orangenstücken und Rucola in eine angewärmte Schüssel geben und die Soße darüber verteilen.

Mit dem grünen Spargel servieren.

Tipp: Mit dem restlichen Spargelfond eine Suppe zubereiten.

Zutaten bemessen für 2 Portionen

750 g grüner Spargel

100 g Gorgonzola

Für den Sud:

1 TL Butter

1 Handvollfrischen Liebstöckel, fein gehackt

1 TL Salz

1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

Für die Soße:

1 TL Butter

1 Schalotte(n)

grogen Pfeffer

1 TL Mascarpone

50 g gekochten Schinken

Sonstiges:

150 g grüne Bandnudeln

25 g Ruccola

1/2 Orange ausgepresst

1 TL Marsala