

Orangen-Spargel im Pergamentpapier mit Röstkartoffeln und Sauce Maltaise

Arbeitszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	109 g
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	8 g
Brennwert	1.220 kcal / 5.037 kJ

Zutaten für 4 Portionen

Röstkartoffeln:

800 g kleine Kartoffeln
1 TL Kümmel
2 EL Butaris Butterschmalz
Meersalz

Spargel:

12 Stangen weißer Spargel
Salz
Zucker
4 Bio-Orangen
8 Stiele Zitronenthymian
Olivenöl

Sauce Maltaise:

2 Bio-Blutorangen
2 Eigelbe
400 g Butaris Butterschmalz
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Röstkartoffelbeilage der Orangen-Spargel die Kartoffeln waschen. Reichlich Salzwasser aufkochen, Kümmel hinzugeben und die Kartoffeln darin weich garen. Wasser abgießen, Kartoffeln abkühlen lassen.



Schritt 2/4

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C Heißluft vorheizen. Spargel schälen, holzige Enden entfernen und je 3 Stangen in die Mitte von einem Stück Pergamentpapier legen. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Von 1 Orange die Schale abreiben. Von allen Orangen den Saft auspressen. Orangenabrieb und Zitronenthymian auf die Pergamentpapiere aufteilen und den Spargel damit bestreuen. Das Pergamentpapier an allen vier Enden über dem Spargel einschlagen, sodass eine Tasche entsteht. Den Spargel mit Olivenöl und Orangensaft beträufeln und die Tasche gut verschließen. Hierfür eignet sich z.B. ein Garn. Spargel im Ofen ca. 25-30 Minuten garen.

Schritt 3/4

Für die Sauce von der Hälfte der Blutorange die Schale abreiben. Alle Blutorange auspressen. Saft und Eigelbe mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen. Blutorangeabrieb hinzugeben. Butaris Butterschmalz erwärmen (ca. 80 °C) und langsam nach und nach hineinmischen, sodass die Masse leicht cremig wird. Die Zutaten dürfen sich nicht voneinander trennen. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Schritt 4/4

Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldgelb anbraten. Mit Meersalz würzen. Orangen-Spargel im Pergamentpapier zusammen mit den Röstkartoffeln und der Sauce Maltaise servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.