

Ein Sommergedicht: Geschmorter Spargel mit Forellenkaviar



Königsgemüse Spargel - Streben nach

Höherem

Spargel schmeckt durch Schmoren im Backofen deutlich intensiver. Leicht süßlich mit angenehmen Röstaromen. Kommt dazu etwas Butter, wird daraus eine köstliche Alternative zum klassisch gekochten Spargel.

Praktisch zudem: Der Schmorfond ergibt mit Eigelb gebunden eine perfekte Soße, ähnlich einer Sauce Hollandaise. Krönen kann man dies nur noch mit Kaviar. Und der kann aus der Heimat kommen. Beispielsweise Forellen- oder Saiblingskaviar. Alternativ schmeckt kräftiger luftgetrockneter Schinken ausgezeichnet zu diesem kleinen Gericht. Wir wünschen guten Appetit!

Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg weißer Spargel
- 100 g Forellenkaviar
- 150 g Butter
- 1 Zitrone
- 2 Eigelbe
- 2 EL Öl
- 1 TL Zucker oder 2 EL Holunderblütensirup

- Etwas Frühlingszwiebeln, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Spargel schälen und nebeneinander auf ein Backblech setzen. Zitrone auspressen und den Saft mit 100 ml Wasser verdünnen. Dann salzen, pfeffern und zuckern. 2 EL Öl zugeben und das Gemisch über den Spargel gießen.

Backblech mit Alufolie abdecken und den Spargel im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft) ca. 15-20 Minuten schmoren. Die Schmorzeit hängt von der Dicke des Spargels ab. Nach der abgelaufenen Zeit das Backblech herausnehmen. Schmorflüssigkeit in einer Schüssel auffangen und 5 Minuten abkühlen lassen. Spargel zugedeckt bis zum Servieren beiseite stellen.

Zwei Eigelbe über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Dabei nach und nach die Spargelschmorflüssigkeit zugießen bis eine dickliche Soße entsteht.

Zum Servieren den Spargel auf vier Teller verteilen. Mit etwas Soße angießen und Forellenkaviar auf den Spargel setzen. Mit Schnittlauch und Frühlingszwiebelröllchen bestreuen.

Tipp: Dazu passt knackiger Senfkaviar (siehe [Rezeptdatenbank](#)) oder kräftiger geräucherter Schinken und knuspriges Brot.

