

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

April: Weisse Spargeln im Speckmantel an Radieschen-Vinaigrette

Spargeln sind der Frühlings-Klassiker schlechthin. Nur gut, dass sie so vielseitig zubereitet werden können, denn so vergeht der Appetit auf sie nie... Dieses Gericht eignet sich als Vorspeise für vier Personen oder als Hauptspeise für zwei.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

1 kg weiße Spargeln
Zucker
Salz
250-300g Bauernspeck
Backpapier
2 Bund Radieschen
15g Schnittlauch
1 dl Olivenöl
1.5dl weißer Balsamico
Salz
Pfeffer
½ KL Vanillezucker



VORBEREITUNG

Schritt 1

Alle Spargeln mit dem Sparschäler schälen (Spitzen auslassen!) und ca. 1cm vom holzigen Ende abschneiden. Daneben einen Topf mit 1l Wasser, 1 EL Salz und 2 EL Zucker aufkochen. Der Zucker verhindert, dass die Spargeln bitter werden und das Salz gibt Geschmack und erhält die hübsche Farbe der Spargeln!

Schritt 2

Die Spargeln im kochenden Wasser 3-5 Minuten blanchieren, bis sie al dente sind. Anschließend die Spargeln im Eiswasser abschrecken, auf ein Haushaltstuch legen und trocken tupfen.

Schritt 3

Spargeln einzeln mit den Specktranchen umwickeln und auf ein Backtrennpapier legen. Im Ofen bei 220 Grad (Umluft, Oberhitze) ungefähr 7-10 Minuten backen.

Schritt 4

In der Zwischenzeit die Radieschen in kleine Würfel schneiden, den Schnittlauch schneiden und alles in eine Schüssel geben. Olivenöl, Essig und Vanillezucker begeben, gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Spargeln auf einem Teller anrichten und mit der Radieschen-Vinaigrette beträufeln. Guten Appetit!