Weißer Spargel mit Butter-Vinaigrette

500 g weißer Spargel	100 g Butter	2 EL Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf	1 TL Honig	Salz, Pfeffer
Schnittlauch		

Wasche den weißen Spargel gründlich und schäle ihn mit einem Gemüseschäler, um die bittere Haut zu entfernen.
Kochen: Bring einen großen Topf mit Wasser zum Kochen. Füge eine Prise Salz hinzu und gib den Spargel ins kochende Wasser. Koche ihn für etwa 10-12 Minuten, bis er zart, aber noch bissfest ist.
Lass den Spargel nach dem Kochen in einem Sieb abtropfen und lege ihn kurz auf die Seite.
In einem kleinen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Achte darauf, dass die Butter leicht bräunlich wird, aber nicht anbrennt.
Füge den Weißweinessig, den Dijon-Senf und den Honig zur geschmolzenen Butter hinzu. Rühre alles gut um, bis es gut vermischt ist. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
Platziere den gekochten Spargel auf einem Servierteller und träufle die Butter-Vinaigrette gleichmäßig darüber. Garniere das Gericht mit frisch gehacktem Schnittlauch.

NN am 23. September 2026