

Spargel mit Butter und Schinken

Für 4 Personen

2 kg weißer Spargel	1 TL Salz	1 TL Zucker
150 g Butter	1 Spritzer Zitronensaft	12 Scheiben Schinken

Die Spargelstangen waschen und jeweils unterhalb des Kopfs bis zu den Enden mit dem Spargelschäler oder Sparschäler schälen. Die holzigen Enden mit einem Messer abschneiden – die Spargelschalen und -enden nach Belieben zum Kochen eines Spargelfonds verwenden. In einem großen Topf reichlich Wasser mit je 1 TL Salz, Zucker und 2 EL Butter aufkochen. Nach Belieben etwas Zitronensaft hinzufügen. Den Spargel in 4 Portionen teilen und jede Portion mit Küchengarn zusammenbinden. Die Spargelbündel in das Wasser geben. Den Spargel je nach Stangendicke in leicht siedendem Wasser 8 bis 12 Minuten bissfest garen. Die restliche Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Die Spargelbündel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten und das Küchengarn entfernen. Den Spargel mit der zerlassenen Butter und den Schinkenscheiben auf Tellern oder einer Platte anrichten. Dazu schmecken Pell- oder Salzkartoffeln.

Otto Koch 18. November 2011