



So schmeckt Brandenburg - ein Rezept von Olaf Kosert

Beelitzer Spargel mit cremiger Orangen-Ingwer-Sauce



Zutaten für 2 Personen

1 kg Spargel
20 g Butterschmalz
30 g Schalotten
15 g kandierter Ingwer
100 ml Orangensaft + 4 EL
200 ml Sahne
2 Eigelb
1 TL Stärke
1 EL Zitronensaft
Cayenne-Pfeffer

Zubereitung

- Spargel schälen
- Spargelwasser mit Salz und Prise Zucker sowie 4 EL Orangensaft aufsetzen
- Spargel je nach Größe 10 - 15 min garen
- Schalotten schälen, klein würfeln
- kandierten Ingwer ebenfalls klein würfeln
- mit 20 g Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 4 min anschwitzen, bis glasig
- mit 100 ml Orangensaft ablöschen, sirupartig einkochen
- 200 ml vom Spargelfond und 150 ml Sahne dazugeben
- restliche Sahne mit Stärke und Eigelben gut verquirlen
- Sauce damit bei mittlerer Hitze andicken
- mit Zitronensaft und etwas Cayenne-Pfeffer abschmecken

Dazu passen Salzkartoffeln und Lachsfilet.

Copyright schön + gut