



Weißer Spargel in der Folie mit Safran - Orangen - Zabaione

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, unverfälscht, naturbelassener kann man frischen Spargel nicht genießen

Zutaten

- 1, 5 kg frischer, weißer Spargel
- 50 g Butter
- Salz, Zucker
- Alufolie
- Für die Safran - Orangen - Zabaione:
- 3 Eigelbe
- Saft und Abrieb 1 Orange
- 1 Döschen / Tütchen Safranfäden
- 1 Tl Honig
- 2 El trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel zunächst schälen und auf gleiche Größe stutzen.

Schritt2

Die Schalen und Abschnitte mit wenig Wasser 5 min auskochen. Das Spargelwasser recht kurz halten, etwas reduzieren, passieren.

Schritt3

Eine Alufolie, dem Spargel doppelt so groß anpassen und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Ca. 7 - 8 Stangen Spargel als Bündel darüber geben, salzen, pfeffern. Mit einigen Butterflöckchen

belegen, einschlagen und die Ränder gut zusammen falzen.

Schritt4

Für 25 - 30 min. in den auf 180° C Umlauf vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Die Safran - Orangen - Zabaione:

Schritt6

Die Safranfäden in 2 El Weißwein ca. 2 min. eineichen.

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Honig auf einem heißen Wasserbad mit 1 - 2 El reduziertes Spargelwasser und den Safransud cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren lassen. Den Orangensaft, dazu geben, verrühren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Nunmehr den gegarten Spargel aus der Folie nehmen, auf Küchenkrepp kurz ablaufen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schritt10

Von dem ausgetretenen Fond noch etwas zur Zabaione geben, unterrühren, nachschmecken, über / zum Spargel geben.

Schritt11

Dazu reiche ich kleine Pellkartöffelchen in Butter geschwenkt.

Schritt12

Tags: natur belassen, saisonal, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisser-spargel-in-der-folie-mit-safran-orangen-zabaione/>