

Thursday, May 10. 2012

Spargel for one? ... mit Rosmarin-Zitronen-Butter

Als ich am Wochenende weiÃen Spargel machen wollte - ausnahmsweise nur fÃ¼r mich alleine - war ich fast in Versuchung, mir eine Bechamel-Sauce in der Packung zu kaufen. FÃ¼r eine Person Bechamel selbst machen ist doch etwas aufwendig. Ich kam bis zum Lesen der Zutatenliste... Den Supermarktbesuch habe ich dann kurzerhand als netten Abendspaziergang abgehakt.

Die Alternative war einfach, schnell, ohne unnÃ¶tige Zusatzstoffe und wirklich gut: Zerlassene Butter, aromatisiert mit ein paar frischen Rosmarinnadeln (vom Balkon) und ein wenig Zitronenschalenabrieb. Fertig.

Dazu die Butter (Menge nach Bedarf) in einem Topf bei schwacher Hitze langsam schmelzen lassen. Die gewaschenen und abgetrockneten Rosmarinnadeln dazu geben und mit einer feinen Reibe etwas Zitronenschale hinein reiben.

Mit einem LÃ¶ffel den Rosmarin und die Zitronenzesten quetschen und stampfen, dass sie ihr Aroma freigeben. Den Topf beiseite stellen und den Spargel zubereiten.

Wenn der Spargel (und was man sonst noch dazu reichen mÃ¶chte) fertig ist, die Butter noch einmal kurz sanft erwÃ¤rmen.

Mit einem LÃ¶ffel Ã¼ber den Spargel trÃ¶pfeln und mit Fleur de Sel (das gibt den richtigen Geschmackskick) und Pfeffer wÃ¤rzen.

Posted by orange in essen und kochen, rezepte, spargel, vegetarisch at 16:31