



Spargeln mit Riesengarnelen im Backpapier

Rezept für 4 Personen

20 weisse Spargeln (ca. 1 kg)
4 Blatt Backpapier
Butterflocken
Salz und Pfeffer
4 biologische Zitronen

20 Riesengarnelen
Himalaya-Salz
schwarzem Pfeffer sowie wenig Curry

schälen und die Enden abschneiden (dicke Spargeln halbieren)
auslegen, Spargeln darauf verteilen
auf den Spargeln verteilen und mit
würzen.

waschen und die Schale abreiben. Das Fruchtfleisch zwischen den Häuten filetieren.
Den austretenden Zitronensaft auffangen. Die abgeriebene Schale mit dem Fruchtfleisch
und dem Zitronensaft über den Spargeln verteilen.
abspülen, trockentupfen und mit

würzen und danach auf den Spargeln verteilen.

Die Backpapiere mehrfach zusammenfalten und die Enden unter das entstandene Päckchen klappen (durch das Eigengewicht wird das Päckchen zusammengehalten).

Die Spargel-Päckchen auf einem Backblech in der Mitte des vorgeheizten Backofes bei 200 Grad rund 20 Minuten lang garen.
Die Päckchen auf vorgewärmten Tellern servieren und öffnen. Die Spargeln bleiben im Papier sehr warm und können, im eigenen Saft gegart, genossen werden. Das Auslöpfeln des Saftes ist übrigens ein Genuss!

Dazu passen Salzkartoffeln oder neue Bratkartoffeln (mit Schale).

Unsere Weinempfehlungen

OINEUS Pinot Gris

Peter Weinbau, Eglisau AOC Zürich
Pinot Gris

2022 | 75 cl | **CHF 20.00** anstelle 24.50



Mehr und
ONLINE
bestellen

STORK

Weingut Plötznerhof, Eppan/Südtirol
Weissburgunder DOC

2018 | 75 cl | **CHF 21.00** anstelle 29.90



Mehr und
ONLINE
bestellen

CHENONCEAUX

Vingnobles Gibault Touraine, Meusnes
Sauvignon Blanc A.O.P.T

2022 | 75 cl | **CHF 19.00** anstelle 24.00



Mehr und
ONLINE
bestellen

SIGNATURE

Matthew Van Heerden Wines, Stellenbosch
Chardonnay

2019 | 75 cl | **CHF 32.00** anstelle 38.00



Mehr und
ONLINE
bestellen