

Weisse Rafzer Spargeln mit brauner Butter und Belper Knolle



Rezept für 4

Zutaten

800 g Rafzer Spargeln
100 g Butter
1 Belper Knolle, hart
Salz
2 EL Olivenöl
Bärlauch oder Basilikum
zum Dekorieren

Zubereitung

Die Spargeln unten ca. 2 cm abschneiden und gut schälen. Flach in zwei Vakuumbbeutel legen und wenig salzen. 1 EL Olivenöl zufügen und mittelstark verschweissen. Auf ein gelochtes Edelstahlblech legen, in den Garraum schieben und mit Dämpfen 80 °C während 60 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen. In einer Pfanne auf dem Herd die Butter unter ständigem Rühren haselnussbraun schmelzen lassen. Durch ein Sieb und Küchenpapier filtern und beiseitestellen.

Anrichten

Anrichten

Die Spargeln auf vier Teller verteilen. Die braune Butter darübergießen. Mit einem Hobel die Belper Knolle darüberhobeln, mit Bärlauch oder Basilikum garnieren und sofort servieren.

Garstufe

Mit Vorheizen

60 Minuten | Dämpfen 80 °C