



Kochen

Martin Gehrlein

Freitag, 16.05.2025

Spargel im Speckmantel

Für 4 Personen

Zutaten

24 Stangen Spargel, grün, ca.

etwas Salz

etwas Zucker

12 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), in feinen Scheiben

1 EL Rapsöl

50 g Butter

0,5 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon

etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Den Spargel abbrausen, nur im unteren Drittel schälen und eventuell holzige Enden großzügig abschneiden.

Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit 1 Prise Zucker ca. 4 Minuten vorgaren.

2. Frühstücksspeck quer halbieren. Den Spargel abtropfen lassen. Jeweils 1 Spargelstange mit einer halben Speckscheibe umwickeln.

3. Öl in einer Grill- oder beschichteten Pfanne erhitzen. Die Spargelstangen darin portionsweise, unter Wenden

etwa 3-4 Minuten rundherum goldbraun braten. Herausnehmen und warmhalten.

4. Butter im Bratfett schmelzen. Zitronensaft und -schale zugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

5. Spargel auf einer Platte anrichten. Mit Zitronenbutter beträufeln und sofort servieren. Die Mayonnaise dazu servieren.