



# 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/>