

Spargel aus dem Ofenmeister

Zutaten:

1kg Spargel geschält
Butterflocken
Salz, Zucker
Spargelschalen

Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 200 Grad Ober/Unterhitze.

Spargel schälen.

Spargelschalen waschen und eine Handvoll Spargelschalen in den Ofenmeister legen. Dies dient als „Bett“, damit der Spargel nicht unten anbackt.

Nun den Spargel hineinlegen.

Nun 4-5 Butterflocken auf den Spargel legen und mit Salz und etwas Zucker bestreuen. Nach Bedarf noch ein paar Schalen auf den Spargel geben, ist aber nicht unbedingt nötig.

Mit geschlossenem Deckel ca.35-45 Minuten backen. Garprobe machen.

Dazu passt:

Joghurt- Hollandaise:

130g Butter
120g Joghurt
1 Ei
1,5 TL Senf
2 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **6Min/70°/Stufe4** verrühren.

Orangen-Hollandaise:

150g Orangensaft
2 EL Balsamicoessig, weiß
150g Butter, weich in Stücken
3 Eigelb
1 EL Mehl
80g Wasser
1 gestrichenen TL gekörnte Brühe
gute Prise Salz

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **8Min./80Grad/Stufe 3** cremig aufschlagen.