

Spargel-Bonbons

Bei dieser Zubereitungsart wird der Spargel auf einer Seite gebraten, und auf der anderen Seite gedämpft.

Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis!!!

Das Gericht ist sehr einfach!

Ideal zum Vorbereiten, wenn die Gäste da sind, schiebt man die Spargel-Bonbons in den Kombi-MULTI Dampfgarer - - FERTIG



Rezeptur/Einkaufsliste:

für 4 Personen (Vorspeise)

Spargel:

12 Stk. Weißer Spargel (dicke)
oder

20 Stk. Grüner Spargel (dünne)
etwas Salz

4 Stk. Backpapierbogen

oder Alu bzw. Bratfolie

4 EL Olivenöl

etwas Staubzucker

4 TL Butter

etwas Weißwein od. Wasser

Kurzanleitung:

- Geschälter Spargel mit Zutaten in Folie verpacken.
- 200°C Pizzastufe ca. 35 Minuten

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

Vorbereitung:

- Den Spargel schälen und 3 cm vom Holzigen Ende abschneiden.
- (Grünen Spargel nur im unterem Drittel Schälen und 1 cm vom Holzigen Ende abschneiden)
- Spargel in Papier/Folie einpacken:
- Papier mit 1 EL Olivenöl im Mittelteil bestreichen.
- Etwas Staubzucker auf das Öl sieben.
- 4 Stück Spargel auf das Papier legen.
- Salzen
- 2 cl Weißwein od. Wasser über den Spargel geben.
- 1 EL Butter auf die Spargel legen.
- Das Papier/Folie mit dem marinierten Spargel gut verschließen, damit kein Saft auslaufen kann.
- Bei Backpapier die Enden mit Bindfaden oder Metallklammern fixieren.
- Pakete auf ein Backblech legen.

So, du bist perfekt vorbereitet!!!

Wenn die Gäste eintreffen ist es nun ein leichtes Spiel

Vorheizen:

- Kombi-MULTI-Dampfgarer mit der Ofenfunktion "Pizzastufe" auf 200°C vorheizen.



Zubereitung:

- Das Blech mit den Spargelpaketen in den untersten Einschub geben.
- Mit der Ofenfunktion Pizzastufe 200°C den Spargel 30-35 Minuten in der Folie "brat-dampf-schmoren".
- Feinabstimmung für Gourmets:
 - Spargel dünn 30 Minuten
 - Spargel dick 35 Minuten
 - leichte Bräunung 190°C
 - starke Bräunung 200°C

Erklärung:

Durch die Funktion Pizzastufe wird zusätzlich die Unterhitze mit heizen.

So wird der Spargel mit Hilfe von Zucker und Butter auf dem saftigen Spargel braun karamellisieren.

Durch den geschlossenen Beutel entwickelt sich ein Dampfklima. Weil der Spargel in wenig Flüssigkeit dann dünstet bzw. schmort nenne ich diese Kombination von Garverfahren im Kombidämpfer "Brat - Dampf - Schmoren". Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ein Spargelpaket zum Test öffnen. Einen Spargel umdrehen, um zu kontrollieren ob sich der Spargel bereits gebräunt hat und die Bußfertigkeit deinem Wunschergebnis entspricht. Wenn nicht, Garzeit um ca.5 Minuten verlängern.

Servieren:

- Spargelpakete aus dem MDG nehmen und umdrehen.
- Gedrehte Pakete auf ein Teller legen und sofort servieren.

Die Gäste sollen die Pakete selbst öffnen! Genieße diesen Moment, die Gäste sind gespannt und überwältigt.... Du bist der Spargel-King

Tipp:

Willst du zum Spargel als Beilage Kartoffel dazu servieren, dann probiere mal folgendes.

- Kartoffel schälen und in dicke Scheiben schneiden.
- In einer Schüssel mit etwas Öl mischen.
- Kartoffel auf einem flachen Backblech verteilen.
- Nicht salzen!!!
- Kartoffel gleichzeitig mit dem Spargel 2 Etagen höher mit garen.
- Jetzt salzen und als Beilage servieren!
- Vielleicht noch einige Blätter dünn geschnittener Schinken und etwas Kren(Meerrettich) dazu....jetzt ist aus der Vorspeise ein Hauptgericht geworden

