

Spargel mit Orangensauce

- 1,5 kg Spargel
- 3 Orangen
- Kresse als Garnitur
- 1 Zwiebel
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Noilly Prat
- 100 g Butter
- 1 Becher saurer Halbrahm
- Salz und Pfeffer



1. Spargel rüsten, in eine Schale für den Dampfgarer legen, salzen und Butterflocken draufsetzen.
2. Orangen filettieren und den Saft in einer Schüssel auffangen
3. Zwiebel fein schneiden, mit Weisswein und Noilly Prat aufkochen und reduzieren.
4. Inzwischen Spargel ca. 12-15 min dampfgaren.
5. Orangensaft der Reduktion beifügen und aufkochen,
6. Die Butter in Stücken beifügen und mit dem Mixstab unterheben, bis die Sauce leicht bindet. Vom Herd nehmen und den Halbrahm untermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Spargel auf einem Tuch abtropfen lassen, mit den Orangenschnitzen anrichten, Sauce darüber träufeln und mit der Kresse garnieren.