



**DAS
DONNERS**

Rezept des Monats DAS DONNERS Panorama - Restaurant empfiehlt

Spargel - Vorspeise

Zutaten

4 Stangen weißer Spargel
1 Ei
Weißer Balsamico Essig
1 Stück Parmesan (nach Belieben)
1 EL Kerbel (gezupft)
Salz / Pfeffer / Zucker

1 Bio Zitrone (gewaschen)
75ml Gemüsebrühe
Olivenöl
50g gekühlte Butter
1/2 Hand voll Rucola

Zubereitung

Zuerst schneidet man den Spargel in Scheiben. Dabei werden 2 Spitzen übrig gelassen und halbiert. Nun das Öl in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Den Spargel dazu geben und hell anbraten. Das Ganze dann mit Brühe ablöschen. Die Sauce kann zwischendurch nach eigenem Belieben mit Butter abbinden.

Parallel dazu ein Ei in kochendem Wasser mit einer Prise Salz pochieren, Topf runterziehen. Außerdem den Rucola mit einem Essig - Öl - Dressing marinieren.

Nun richtet man 2/3 des Spargels auf einem Teller an. Darüber wird der Abrieb der Zitrone sowie frischer Parmesan und gezupfter Kerbel gegeben.

Oben auf setzt man mittig den Rucola und formt ihn zu einem kleinen Nest. Das fertige Ei vorsichtig mittig platzieren. Die Spargelspitzen dekorativ auf dem Teller verteilen.

Zum Schluss wird der Sud aus der Pfanne über das Gericht geträufelt und noch mal Parmesan nach Belieben darüberreiben.

Guten Appetit!



Dazu empfehlen wir unseren Wein
„Feiert, Biester!“ vom Weingut Florenz
& Sohn von der Nahe.
Natürlich gut gekühlt, zum Wohl!



+49 4721 509605



www.donnere-restaurant.de