Die Rezeptidee der Woche: *Frühling/ Sommer* *Woche 25/ 2015*

Spargel mit polnischer Sauce

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

1,5 kg	**Spargel, weiß und/oder grün**
2 Ltr	**Wasser**
1,5 TL	**Meersalz**
1 Prise	**Rohrzucker**
1 TL	**Butter**

Für die polnische Sauce:

2 Scheiben	**Vollkorntoast, ohne Rinde, kleingewürfelt**
1	**Knoblauchzehe**
3 EL	**Butter**
150g	**Butter**
4	**Eier, hartgekocht & gewürfelt**
50g	**Paniermehl, geröstet**
1/2 Bund	**Petersilie, gehackt**
1/2 Bund	**Schnittlauch, fein geschnitten**
1 TL	**Zitronensaft**
	Pfeffer & Salz aus der Mühle

Zubereitung:

Weiße Spargelstangen ganz schälen, grüne nur das untere Drittel.
Wasser in weiter Pfanne aufkochen, restliche Zutaten beigeben. Weiße Spargelstangen zugedeckt ca. 20 Minuten (grüne Spargeln offen 15 Minuten, so bleibt die Farbe erhalten) bei kleiner Hitze knapp weich kochen. Gut abgetropft warm stellen.

Zubereitung der Sauce:
Toastbrotscheiben fein würfeln und mit Knoblauch in den 3 EL warmer Butter in einer Bratpfanne rösten, herausnehmen, beiseite stellen. Die 150g Butter in derselben Pfanne warm und flüssig werden lassen. Restliche Zutaten bis auf den Schnittlauch beigeben, nur warm werden lassen. Zitronensaft zufügen und mit Pfeffer & Salz würzen.

Servieren:
Spargel auf vorgewärmte Teller geben. Zur Polnischen Sauce nun den Schnittlauch und die Brotwürfel unterrühren. Die Sauce über den Spargel verteilen
Dazu Pellkartoffeln reichen und sofort servieren.