



Kochrezepte vom BELLER HOF

Gebratener Spargel mit Erdbeersalsa

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 0,5kg Beller Spargel, weiß
- ✓ 2 Äpfel
- ✓ 1 weiße Zwiebel
- ✓ Kleines Stück Butter
- ✓ Räuchersalz
- ✓ Schwarzer Pfeffer (ganze Körner)
- ✓ 250ml naturtrüber Apfelsaft
- ✓ Muskatnuss
- ✓ 250g Beller Erdbeeren
- ✓ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ✓ Geröstetes Arganöl
- ✓ Zitronensaft

Zubereitung:

Den gewaschenen und geschälten Spargel in grobe Rauten schneiden. Etwas Butter in einer sehr heißen Pfanne erhitzen. Spargel, Apfel-Würfel und die weiße Zwiebel mit etwas Räuchersalz sowie dem gemahlenem schwarzen Pfeffer anbraten. Dann den Spargel mit dem Apfelsaft ablöschen und bei mittlerer Temperatur 10 Minuten einkochen. Mit Muskatnuss nach eigenem Geschmack würzen.

Für die Erdbeersalsa die Erdbeeren waschen, putzen und grob würfeln. Feine Zwiebelwürfel hinzugeben. Die Pfefferkörner in einer beschichteten Pfanne ca. 10 Minuten rösten, anschließend noch heiß mörsern. Die Erdbeeren und den Pfeffer mit etwas Arganöl und Zitronensaft mischen und direkt über den Spargel geben.