



Spargel mit Parmesan - Fonduta

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit 15 Minuten



1kg	grüne Spargel	holzige Enden abschneiden
6 grosse	Eigelb	
140g	Parmigiano gerieben	
100g	Le Gruyère fein gerieben	
6 EL	Olivenöl	
	Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen	

Und so wird's gemacht:

Den Spargel in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser garen bis er dunkelgrün und zart, aber noch knackig ist. Etwa 2 Minuten. Den Spargel sofort mit einer Zange in eine grosse Schüssel mit kaltem (Eiswasser) Wasser heben. Auf Küchenrolle oder einem Geschirrtuch trocken tupfen und auf einer Platte anrichten.

80ml Kochwasser aus dem Topf aufheben und beiseitestellen!!!!

Eigelb, Parmesan, Gruyère und Oel in einen Mixwer geben und auf niedriger Stufe mixen, bis alles gut vermischt ist. Die Geschwindigkeit auf hohe Stufe erhöhen und bei laufendem Motor nach und nach die reservierte heisse Kochflüssigkeit einträufeln, so lange mixen, bis die Masse glatt und emulgiert ist.

Diese Fonduta sofort über den Spargel giessen, mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und servieren.