



Gebratener grüner Spargel auf Parmesan-Polentanocken Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

80 g Schalottenwürfel
1 EL Olivenöl
300 ml Gemüsebrühe
80 g feiner Maisgrieß
2 EL frischer Kurkuma
2 EL Schmand oder Sauerrahm
2 EL geriebener Parmesan
350 g gekochter grüner Stangenspargel
15 g Kräuterbutter
8 Erdbeeren
Salz, Pfeffer

Garnitur:

60 g Pflücksalatblättchen
1 TL Chiliflocken

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Schalottenwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, mit Gemüsebrühe aufgießen, Maisgrieß einrühren und aufkochen lassen. Kurkuma unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen, Sauerrahm mit unterziehen und Grieß quellen lassen. Parmesan mit einrühren, Masse stocken lassen.

Gekochten grünen Spargel in wenig Olivenöl ganz leicht anbraten, mit Kräuterbutter verfeinern, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Über Kreuz auf einem flachen Teller anrichten, von der Polenta Nocken abstechen, daneben anrichten und mit gesäuberten Erdbeeren belegen. Mit Pflücksalatblättchen garnieren, mit Chiliflocken bestreuen.