

Geschmorte Spargel mit Eigelb von Noah Bachofen

Für 4 Personen als Beilage

16 Stk Weisse Spargel

2 x Zwiebel

3 x Knoblauch-Zeh

6 El Bratfett

100 g Butter

100 ml Cognac oder Whiskey

3 dl Weisswein

8 dl Gemüfefond

25 g Miso-Paste

4 x Eigelb

2 Bu. Schnittlauch



Zubereitung

- Spargeln rüsten. Zwiebeln und Knoblauch in grobe Stücke schneiden.
- Bratpfanne mit Öl vorbereiten. Spargeln mit Pfeffer/Salz würzen und scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Sobald das Gemüse eine schöne Farbe hat die Butter dazugeben. Mit Cognac ablöschen und flambieren.
- Cognac einkochen lassen. Mit Weisswein und Miso-Paste ablöschen. Mit Gemüfefond auffüllen.
- Das Ganze bei 180° für 20min in den Ofen. (Kontrolle, ob sie weich sind)
- Spargeln im Teller anrichten. Mit etwas eingedickten Fond übergießen.
- Eigelb auf die Spargeln legen und mit Schnittlauch verteilen und sofort servieren

