



**SAFFRONcompany**

PREMIUM WAREHOUSE

## Grüner Spargel mit Safran-Mandel-Sauce



### Zutaten

- 1/4 TL Safran fäden
- 1/2 TL Zucker
- 50 ml Orangensaft
- 2 große Zitronen
- 1 Romanasalatherz
- 1 kleine Schalotte
- 1 EL Butter
- 200 ml Gemüsefond
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 80 g weißes Mandelmus (Reformhaus)
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 12 dicke oder 20 dünne grüne Spargelstangen

### Anzahl Portionen

Für 4 Personen

### Dauer

30 bis 60 min

### Zubereitungszeit

30 bis 60 min



# SAFFRONcompany

PREMIUM WAREHOUSE

---

## Region

Orient & Afrika > Libanon

## Schwierigkeitsgrad

Mittel

## Gerichttyp

Salate

## Verschiedenes

Leicht, Festliches

## Zubereitung

### Schritt 1

Die Safranfäden mit dem Zucker im Mörser fein zerreiben. Im Orangensaft ca. 10 Min. einweichen. Die Zitronen heiß abwaschen, trockenreiben, längs halbieren und vollständig aushöhlen, dabei den Saft auffangen. Die Böden der Zitronenhälften flach anschneiden, so dass sie gut stehen. Den Salat in einzelne Blätter teilen, waschen und trockenschleudern.

### Schritt 2

Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. In der Butter 2 Min. sanft andünsten, mit dem Gemüsefond ablöschen. Mit Lorbeerblatt aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Das Mandelmus einrühren, unter Rühren ca. 3 Min. köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Safranmischung einrühren. Noch einige Minuten köcheln lassen, bis die Konsistenz einer Mayonnaise erreicht ist. Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

### Schritt 3

Den Spargel waschen, putzen und unteres Drittel schälen. In kochendem Salzwasser je nach Dicke 2-3 Min. kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

### Schritt 4

Die Zitronen-»Schälchen« mit Safransauce füllen und jeweils 1-2 Salatblätter hineinstecken. Spargel dazu servieren.