

# Alexander Herrmann | Grüner Spargel mit Oliven in der Folie geschmort

---

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Bund grüner Spargel
- 6 getrocknete Tomaten
- 14 schwarze Oliven
- 1 – 2 Rosmarinzweige
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Butter
- 1/2 Bund Rucola
- 100 g Butterschmalz (zum Frittieren)
- Salz
- Meersalz

## Zubereitung:

Spargel nur im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden, waschen und abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Oliven halbieren und entsteinen. Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2 DIN-A4-große Bögen Alufolie zurechtschneiden und Rosmarinnadeln darauf verteilen. Jeweils 1 Bund Spargel darauflegen. Oliven und getrocknete Tomaten darübergeben und mit Olivenöl beträufeln. Mit Meersalz oder Kräutersalz würzen und die Butter darauf verteilen. Die Alufolie so zusammenfalten, dass sie aromadicht verschlossen ist. Die Päckchen im Ofen 16 – 18 Minuten schmoren.

Rucola verlesen, die harten Stiele großzügig abschneiden. Rucola waschen und gründlich trocken schütteln. Butterschmalz erhitzen und nach und nach die Rucolablätter darin frittieren. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

Spargel aus dem Ofen nehmen, auf 2 Platten setzen, die Alufolie öffnen und, falls nötig, mit etwas Meersalz oder Kräutersalz abschmecken. Den frittierten Rucola darauf verteilen und mit Ciabatta- Brot sofort servieren.

*Rezept: Alexander Herrmann*

*Quelle: Koch doch vom 08.06.2013*

