Spargel vom Blech mit Kartoffel und mariniertem Feta

Die Zubereitung im Backofen mit wenig Sud erhält den vollen Geschmack des Spargels und ist mit wenig Aufwand verbunden. Es können auch andere Gemüse oder Kartoffeln mitgegart werden. Der kleine Sud aus Bouillon und Weisswein verhindert, dass der Spargel austrocknet. Wird er am Schluss kurze Zeit unter die heisse Grillschlange geschoben, so bildet sich auch ein leichtes, feines Krüstchen.

Mit Petersilie, Zitronensaft und reichlich Pul biber marinierter Feta passt ausgezeichnet dazu. Der türkische Pul biber ist grober und feuchter als herkömmliches Paprikapulver und auch aromatischer. Ein wachsweiches Ei rundet dieses delikate Spargelgericht ab.

Zutaten (pro Portion)

300g	grüne Spargeln
180g	Kartoffeln festkochend
2-3El	Olivenöl
5cl	Weisswein
1dl	Gemüsebouillon
2	Prisen Zucker
1	Ei

Marinierter Feta (2 Portionen)

4El	Olivenöl
1,5El	Zitronensaft
1	gute Handvoll glatte Petersilie
1El	Pul biber mild
2	Knoblauchzehen
	Pfeffer
120g	Feta

Zubereitung

Petersilie nicht allzu fein hacken. Feta zu Würfeln schneiden.

Olivenöl und Zitronensaft vermischen. Petersilie und Pul biber zugeben, Knoblauch dazupressen und gut vermischen. Mit Pfeffer abschmecken. Feta sorgfältig mit der Sauce vermischen und 2, besser 3 Stunden ziehen lassen.

Die weissen, verholzten Schaftenden der Spargeln wegschneiden. Die untere Hälfte der Spargel schälen. Kartoffeln schälen und zu ca. 1cm dicken Stiften schneiden. Bouillon mit 2 Prisen Zucker kurz aufkochen und den Weisswein zugiessen.

Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln. Spargeln auf das Blech legen und die Kartoffelstifte zwischen die Spargeln schieben. Mit der Bouillon übergiessen und mit Olivenöl einpinseln.

Im unteren Drittel in den auf 200° vorgeheizten Ofen einschieben und 20 Minuten garen. Temperatur auf 250° erhöhen und die Grillfunktion einschalten. Spargeln direkt unter dem Grill 6-7 Minuten überbacken.

Ei wachsweich kochen, ca. 6 Minuten.

Spargeln und Kartoffeln auf einem heissen Teller anrichten und mit dem marinierten Feta belegen. Ei halbieren und dazulegen.