Kochen mit Klausi

Spargel mit flüssiger Bärlauchbutter

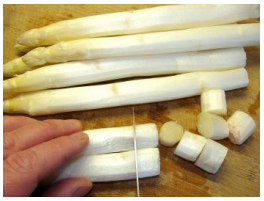
Zutaten: (Für 4 Personen)

250 g Butter, 2 Kaffeelöffel Kräuterbuttergewürz, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Bärlauch nach Belieben, 1 kg weißer Spargel, Zucker, marinierte Hähnchen-Brustfiletspieße(Norma) & Steaks

Zubereitung:

1. **Bärlauch waschen, trocknen u. fein schneiden. Weiche Butter in eine Schüssel geben, Bärlauch zugeben, mit Salz, Pfeffer, Kräuterbutter-gewürz u. Zitrone würzen. Mittels Handrührgerät alles gut verkneten.**

2. **Spargel schälen, die Enden abschneiden u. im Braun Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft gewürzt ca. 25 Min. garen.**



3. **Steaks u. Hähnchen-Brustfiletspieße in etwas Öl von allen Seiten braten.**

4. **In der Zwischenzeit 1/3 der Bärlauchbutter in einem kleinen Topf schmelzen lassen (übrige Butter anderweitig verwenden). Flüssige Bärlauchbutter über den Spargel u. die Beilage geben.**

Tipp des Chaoten:

Dazu Salzkartoffeln reichen. Sehr lecker!

Erstellt von Klausi am 27.04.2013