



Spargelsticks *mit Walnüssen und Parmesan*

- | | |
|--|---|
| <i>Für 4 Personen</i> | <i>Zubereitungszeit: ca. 1¼ Std.</i> |
| 2 Blatt weiße Gelatine | ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. |
| 150 g Parmesan | fein reiben. |
| 200 ml Milch | aufkochen lassen und den Parmesan unter Rühren darin auflösen. |
| | Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung etwas abkühlen lassen. |
| 250 g Sahne | Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Dann |
| Salz und Cayennepfeffer | unterrühren und die Parmesansauce mit |
| | würzen. Die Sauce vollständig abkühlen lassen. |
| | Inzwischen |
| 20 grüne Spargelspitzen
(6–8 cm lang) | waschen und in reichlich kochendem |
| Salzwasser | 4 bis 6 Minuten bissfest blanchieren. Dann kalt abschrecken und gut |
| | trockentupfen. Die Spargelspitzen der Länge nach auf lange Holzspieße |
| | stecken, in der kalten Parmesansauce wenden und auf einer Platte |
| | dekorativ anrichten. |
| 60 g Walnusskernhälften | in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie zu duften beginnen, |
| | dann fein hacken. |
| 60 g Parmesan | fein reiben und mit den Nüssen mischen. |
| | Zum Servieren die Spargelsticks mit der Walnuss-Parmesan-Mischung |
| | bestreuen. |

Mein Tipp:

Die Parmesansauce passt auch gut zu anderen Gemüsesorten, z. B. zu bissfest blanchierten weißen Spargelspitzen, Schwarzwurzeln oder Brokkoliröschen.