

# Spargel im Speckmantel

## Für 4 Personen:

24 Stangen Spargel, grün	Salz	Zucker
12 Scheiben Bacon	1 EL Rapsöl	50 g Butter
1/2 Zitrone, Saft, Abrieb	Pfeffer	Mayonnaise

Den Spargel abbrausen, nur im unteren Drittel schälen und eventuell holzige Enden großzügig abschneiden.

Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit 1 Prise Zucker 4 Minuten vorgaren.

Frühstücksspeck quer halbieren. Den Spargel abtropfen lassen. Jeweils eine Spargelstange mit einer halben Speckscheibe umwickeln.

Öl in einer Grill- oder beschichteten Pfanne erhitzen. Die Spargelstangen darin portionsweise, unter Wenden etwa 3-4 Minuten rundherum goldbraun braten. Herausnehmen und warmhalten.

Butter im Bratfett schmelzen. Zitronensaft und -schale zugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Spargel auf einer Platte anrichten. Mit Zitronenbutter beträufeln und sofort servieren. Mayonnaise dazu servieren.

Martin Gehrlein am 16. Mai 2025