



*Rezept für privaten Spargelgenuss
Capriolen: Spargel mit Capricho
Zum Nachkochen für Kochbegeisterte*

Tommy R. Möbius

Sternkoch seit 13 Jahren | Spargelbotschafter Schwetzingen | Schwetzingener Bürger



Rezept für 6 Personen – Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Zutaten

1 kg Schwetzingener Spargel 1a Qualität

4 kleine Artischocken

300g Capricho (spanischer Ziegenfrischkäse)

1/2 Ciabatta Brot

1 Dose Jahrgangs Sardellen (Anchoas bzw. Anchovis Filets) fein geschnitten

1 Bund kleiner Basilikum

Flor de Sal , schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Pedro Ximenez Balsamico Essig 25 Jahre

Basilikum-Öl von Olicatessen

