

# „Spargel im Pergamentpäckchen“

Dieses Rezept für 4 Personen kommt von Hubertus Marquardt, Küchenchef im Radisson Blu Hotel Frankfurt.

## Zutaten:

- 2 kg grüner oder weißer Spargel, geschält
- 100 g Butter
- 2 TL Olivenöl
- grobes Salz und grober Pfeffer
- 1 TL Muskat
- 1 TL Zucker
- 25 g krause Petersilie, fein gehackt
- 50 g Kirschtomaten
- 50 g Grana Padano (Parmesan am Stück)
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Küchenband
- 4 Bögen Backpapier

## Zubereitung:

Backpapier ausbreiten. Spargel gleichmäßig auf den vier Backpapier-Bögen verteilen. Mit Öl, Butter und den Gewürzen vermengen. Die Päckchen mit dem Küchenband sorgfältig verschließen!

Kirschtomaten dazu geben und bei 200°C Umluft ca. 20 Minuten garen.

Die Spargelpäckchen direkt am Tisch öffnen, Petersilie und Zitronensaft darüber geben, den Grana Padano frisch über den Spargel hobeln.