

# Mai-Scholle mit gratiniertem Spargel

**Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten**  
**Rezept für zwei Personen**

**Zutaten:**

**Spargel:**

300 g geschälter Spargel

100 g Butter

½ Zitrone

Salz

Zucker

150 g Manchego (spanischer Ziegenkäse)

**Scholle:**

2 gesäuberte Mai-Schollen (ca. 200 bis 300 g pro Stück)

½ Zitrone

2 Thymianzweige

1 Knoblauchzehe

50 g Butter

Salz

Pfeffer

Mehl

**Zubereitung:**

Den geschälten Spargel in siedendem Wasser mit der halben Zitrone, 50 Gramm Butter, Salz und etwas Zucker garziehen. Nicht kochen, da er dann Bitterstoffe freisetzt. Spargel in eine Auflaufform legen, mit der restlichen Butter bestreichen und mit dem geriebenen Manchego bestreuen. Die Schollen mit der halben Zitrone, Salz und Pfeffer würzen und leicht in Mehl wälzen. Dann bei geringer Hitze in einer Pfanne mit Öl kross braten, kurz vor dem Servieren die Butter, Knoblauch und Thymian dazugeben und schwenken.

Den Spargel im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa zehn Minuten gratinieren. Dazu empfiehlt sich ein Kopfsalat (mit etwas Öl, Zitrone und Zucker abgeschmeckt) sowie ein Riesling aus dem Rheingau.



**Zur Person**

Ralf Opitz ist Sous-Chef im El Mundo in der Überseestadt. Er teilt sich diese Kolonne mit weiteren Bremer Köchen.

FOTO: KARSTEN KLAMA