



# Spargel mit Tomahawk

Rezept von Philipp Kesenheimer - Ausgabe 2-2019

## Zubereitung

>> Kartoffeln in der Schale kochen, anschließend pellen. Den geschälten Spargel im Fond garkochen. Das Tomahawk über direkter Hitze angrillen und in der indirekten Grillzone bis zum gewünschten Gargrad fertig garen. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und leicht bräunen. Kartoffeln und fein gehackten Schnittlauch zufügen und kurz darin schwenken. Mit der restlichen Butter den Spargel übergießen.

## Zutaten

- 1 Tomahawk vom Kalb (ca. 800 g)
- 300 g weißer Spargel
- 400 g Drillinge (kleine Kartoffeln)
- 500 ml Spargelfond
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer