

Spargeln mit Morcheln

Vorbereiten : mittel
Kochzeit : 20 Minuten
Rezept für : 4 Personen

800 g	Spargeln, weisse Salz, wenig Zucker
25 g	Butter
300 g	frische Morcheln (wenn nicht Saison ca. 30 g getrocknete)
2	Schalotten
1 EL	Butter
2 dl	Gemüsefond
1 Becher	Doppelrahm Pfeffer aus der Mühle Kerbelblättchen zum Ausgarnieren

Spargel gut schälen, die Enden abschneiden und in Salzwasser mit wenig Zucker und Butter weichkochen. Die Morcheln halbieren und unter kaltem Wasser abbrausen. Die Schalotten schälen, hacken und in Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüsefond beigeben und mit den Morcheln ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Morcheln aus dem Sud nehmen, Sud um die Hälfte einkochen, Rahm zugießen und 5 Minuten kochen. Mit Mixstab aufschlagen und die Morcheln wieder in die Sauce geben. Abschmecken. Die Spargeln auf Teller anrichten und mit der Morchelsauce nappieren.

Tipp: mit Reis servieren (Rezept ist dann nicht mehr trennkost mässig neutral)