

Spargelragout mit Morcheln

Zutaten (für 4 Personen)

Sauce: 50 g Butter, 1 Beutel Sauce béarnaise, 2.5 dl Milch

Ragout: 300 g frische Morcheln (oder 30 g getrocknete Morcheln), 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Bratbutter, 1 dl Weisswein, 1 kg grüner und weisser Spargel, 100 g Cherrytomaten, 1 dl Rahm, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel gemäss Rezept vorkochen (siehe hier).

Bei Verwendung von getrockneten Morcheln diese während einer Stunde in Wasser einweichen. Die Morcheln dann gut reinigen (frische und getrocknete) und je nach Grösse auch halbieren. Die Sauce gemäss Packungsanleitung resp. gemäss Rezept zubereiten.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und in heisser Bratbutter andünsten. Die Morcheln hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und weitere ca. 5 min köcheln, um die Flüssigkeit einkochen zu lassen. Den Spargel in Stücke schneiden und zusammen mit den Cherrytomaten begeben und erwärmen. Die Sauce dazugeben und kurz aufkochen.

Den Rahm steif schlagen und für die Garnitur 2 Esslöffel davon wegstellen. Den Rest zum Ragout geben und sorgfältig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ragout in vorgewärmten, Suppentellern anrichten, etwas Rahm auflegen und sofort warm servieren.

Tipp

Das Spargelragout kann nach Belieben mit gebratenen Poulet- oder Kalbfleischstreifen ergänzt werden.