

Spargeln mit Morcheln an Vanille-Rahm



Zubereitung

Für 4 Personen als Vorspeise - Für 2-3 Personen als kleines Essen

Frische Morcheln halbieren, kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Wenn nötig je nach Grösse in Streifen schneiden. Getrocknete Morcheln zuerst unter warmem Wasser spülen, dann mit Wasser bedeckt etwa 20 Minuten einweichen, dabei die Flüssigkeit mehrmals wechseln. Zuletzt die Morcheln nochmals gut spülen und auf Küchenpapier trockentupfen.

Während die Morcheln einweichen, von den Spargeln die holzigen Enden grosszügig abschneiden und die Stangen schälen. Sehr dicke Spargeln der Länge nach halbieren. Die Spargeln schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

Die Spargeln in eine Pfanne legen und knapp mit Wasser bedecken. Dieses mit Salz und Zucker würzen. Die Butter beifügen. Aufkochen, dann die Spargeln zugedeckt nur gerade knapp weich kochen. Sorgfältig herausheben und gut abtropfen lassen. 1 dl Spargelsud für die Sauce beiseite stellen.

Zutaten

100 g Morcheln frisch, ersatzweise 10 g möglichst kleine, getrocknete Morcheln
16 Spargeln weiss
Salz
0.5 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Butter

Sauce:

1 Schalotte
1 Teelöffel Butter
1 dl Weisswein
1 Esslöffel Cognac
1 dl Spargelsud
0.5 Vanilleschote
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Die Morcheln beifügen und 2-3 Minuten mitdünsten. Die Hälfte des Weissweins dazugiessen und vollständig einkochen lassen. Die Morcheln zu den Spargeln geben.

Restlichen Weisswein, Cognac und Spargelsud in die Pfanne geben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und beifügen. Alles gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht cremig bindet. Die Vanilleschote entfernen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Spargelstücke und die Morcheln in die Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.