Spargelragout

Zutaten

Für 4 Personen:

500 g Spargel

100 g Butter

200 ml Sahne

ca. 50 g Mehl

½ Zitrone

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Prise Muskatnuss

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

---------- 1 ----------

Spargel schälen, abspülen und in gleichmäßige, etwa 2-3 cm lange Stücke schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und mit etwas Salz, Zucker und einer Zitronenscheibe würzen. Spargelschalen hineingeben und etwa 10 Minuten kochen. Schalen herausnehmen und den Spargel danach in demselben Sud 6-8 Minuten bissfest kochen. Die Spargelstücke mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitestellen.

---------- 2 ----------

Mehl und Butter in einen Topf geben und eine Mehlschwitze anrühren. Nach und nach den Spargelsud eingießen und zu einer cremigen Soße rühren. Anschließend mit Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

---------- 3 ----------

Frühlingszwiebeln kleinschneiden und mit den Spargelstücken in die heiße Soße geben.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein