

kleine
Vorspeise

Spargel, Bärlauch, Morchel

Gesamtzeit 40 min

Vorbereitung: 15 min

Zubereitung: 25 min

Zeitbedarf bei 1 Person



Zutatenliste

Spargel

2 Stangen Spargel, ca. 2 cm dick
Stück Butter zum Anbraten

Pilze

4 schöne frische Morcheln
Stück Butter zum Anbraten

Espuma

Spargelschalen und -abschnitte
Stück altes Weissbrot
Salz
Prise Zucker
Bärlauch
halbe kleine Schalotte
1-2 El Weisswein
1-2 El weisser Portwein
1 Eigelb
ca. 30-50 g geklärte Butter

Angaben für 2 Personen

Vor- und Zubereitung

Spargelfond

Auch wenn man nur wenig davon braucht, es ist wichtig. Ein Spargelfond ist mit das Beste, was man sich vorstellen kann. Aber er muss lange reduziert werden. Damit ihr möglichst viel aus den Spargeln herausholen könnt, kocht ihr erstmal die Spargelschalen in nicht zuviel Wasser mit einer Prise Salz, Zucker, Butter und einem alten Stückchen Brot für ca. 20 min. Dann den Fond durch ein sehr feines Sieb abgessen und die Flüssigkeit bis auf wenige Esslöffel reduzieren.

Bärlauch

Schalotte in etwas Butter andünsten, den fein geschnittenen Bärlauch dazu und 1-2 min bei mittlerer Hitze kurz mit andünsten. Mit 1-2 El Weisswein und weissem Portwein ablöschen, mit dem Spargelfond auffüllen und noch kurz weiter erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

In den Mixer füllen und einige Minuten feinst pürieren. Anschliessend durch ein sehr feines Sieb geben.

In einer runden Schüssel auf dem Wasserbad das Eigelb mit dem Schneebesen schlagen, in feinen Fäden die geschmolzene Butter einschlagen. Am Ende den Bärlauch-Spargel-Fond zugeben.

Anbraten

Die Spargelstücke in der beschichteten Pfanne für ca. 5-8 min in Butter von allen Seiten leicht anbraten. Sie sollten nicht braun werden.

Die Morcheln in Butter in der Eisenpfanne leicht bräunend mind. 5 min anbraten (denn roh sind sie giftig).

Beides salzen.

ANRICHTEN

Die Bärlauchsauce in den gut vorgewärmten Isi-Whip einfüllen, mit einer Gaspatrone füllen und einige Minuten stehen lassen.

Den Spargel schön in der Mitte des Tellers anrichten, die Kopfstücke aufrecht stellen, die Morcheln an die Seite legen, eventuell mit kurz in Butter angebratenem oder noch besser, frittiertem Bärlauch verzieren.

Den Espuma in die Mitte auf die Spargel anrichten.

