

Spargel und Morcheln in Koriandersahne

170

Typ: Gemüse

Quelle: e&t, 5/85

Bemerkungen:

Zutaten: Für 6 Portionen:
1 gehäufte El Korianderkörner (ersw. gemahlen)
45 g Spitzmorcheln (getrocknet)
1 kg Spargel
2 Schalotten
35 g Butter oder Margarine
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1/8 l Creme fraiche
1/4 l Schlagsahne

Rezept: Koriander im Mörser grob zerstoßen. Die Morcheln unter fließend kaltem Wasser gut abbrausen, in 1/8 l warmem Wasser einweichen (etwa 1 Stunde). Die Pilze dabei öfter bewegen, damit aller Sand herausfällt.
Spargel schälen. Schalotten pellen und sehr fein würfeln, in 30 g Butter oder Margarine glasig dünsten. Die Morcheln gut ausdrücken und zugeben, gut andünsten und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Morchelwasser durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb zugießen und völlig einkochen lassen. Gleichzeitig den Spargel in Salzwasser mit Zucker und der restlichen Butter oder Margarine 20 Minuten zugedeckt garen.
Die Morcheln aus dem Topf nehmen, warm halten. Creme fraiche, Schlagsahne und den zerstoßenen Koriander in den Topf geben und cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Spargel abtropfen lassen. Mit den Morcheln auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Koriandersahne durch ein Sieb darübergießen.
Vorbereitungszeit: 40 Minuten
Garzeit: 20 Minuten

Tip: Wer gleichmäßig große Morcheln nicht bekommt, schneidet die Pilze in Hälften, Viertel oder Ringe.