

## **Spargel mit Morcheln an Sahnesauce**

Ein französisches Spargelrezept.

### **Zutaten ( für 2 Portionen Spargel mit Morcheln an Sahnesauce )**

500 g weißer Spargel, 15 g getrocknete Morcheln, 200 g frische Tagliatelle, 150 ml Wasser, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Zucker, ½ TL Salz,

### **Zutaten für die Sahnesauce**

1 Schalotte, 1 EL Butter, 30 ml Sherry, 200 g Schlagsahne, ca. ½ TL Cayennepfeffer, ca. 1/2 EL weißer Soßenbinder

### **Zubereitung**

Die getrockneten Morcheln in 150 ml lauwarmen Wasser 15 Min. einweichen.

### **Den Spargel ..**

schälen, das untere harte, betrocknete Ende abschneiden.. Wasser mit Zitronensaft, Zucker und Salz in einem Spargeltopf aufkochen, den weißen Spargel hineingeben und zugedeckt 8 Minuten garen.

### **Inzwischen die Morchel - Sahnesauce zubereiten**

Dazu die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter glasig braten, mit Sherry ablöschen. Die eingeweichten Morcheln aus dem Einweichwasser heben. Das Einweichwasser durch ein feines Sieb gießen um den Sand zu entfernen. Da der Sand am Boden liegt, den Bodensatz nicht ausgießen. Das Einweichwasser und die Sahne ( 2 EL zurückbehalten ) unter Rühren zu den Zwiebeln geben.

Die Morcheln halbieren und unter fließendem Wasser gut abspülen, zu den Zwiebeln geben und 10 Min. offen kochen lassen.( dabei wird die Sauce etwa auf die Hälfte reduziert ).

Die Morcheln herausheben. Die Sauce durch ein Sieb gießen, dabei wieder darauf achten, dass der Bodensatz mit dem Sand nicht mit ausgegossen wird. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Mit etwas weißem Soßenbinder binden und die Morcheln wieder zugeben.

Die frischen Tagliatelle 4 Minuten in kochenden Salzwasser garen. Das Wasser abgießen und die Tagliatelle sofort mit 4 EL der Morchel – Sahnesauce vermengen.

### **Anrichten Spargel mit Morcheln an Sahnesauce :**

Den Spargel abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Je eine Portion Tagliatelle mit Morchel – Sahnesauce auf die Teller neben den Spargel geben. Die restliche Soße mit der geschlagenen Sahne vermengen und über den Spargel geben.

### **Tipp der Aalener Kochbaeren :**

Wir haben die ganze Sahne steif geschlagen, da man 50 g Sahne nicht steif schlagen kann. Einfacher ist es wenn man Sahne aus der Spraydose verwendet. Dann nimmt man 150 ml flüssige Sahne für die Soße und sprüht zum Schluss die zwei EL Sahne aus der Dose dazu und hebt sie mit dem Schneebesen vorsichtig unter.

### **FrISCHE Morcheln ...**

Gibt es von April bis Juni – wenn man Glück hat - auch in Deutschland. Die frischen Morcheln müssen ebenfalls gut gewaschen werden – nicht im Wasser liegen lassen und sofort gut abtrocknen. Diese werden dann in Butter angebraten und erst in die fertige Sauce gegeben.

Die Sauce kann anstatt mit Soßenbinder auch mit 20 g eiskalter Butter mit dem Schneebesen „aufmontiert“ werden.