



## Spargeln mit Morcheln an dezenter Vanille-Rahmsauce

Spargeln und Morcheln sind die ganz besonderen Kostbarkeiten des Frühlings. Beides sind ganz eigenwillige Charaktere, die sich dennoch wunderbar ergänzen. Begleitet werden sie in diesem Rezept von einer leicht sämigen Sauce mit einem Hauch von Vanille.

Die Zubereitung ist etwas dilettantisch: Die Rüstabfälle der Spargeln werden ausgekocht. Der verbleibende Sud wird gestreckt und darin werden die Spargeln gegart. Nach dem Garen der Spargeln wird das Spargelwasser erneut einreduziert und schliesslich in der Sauce mitgekocht. Auf diese Weise bleibt dem Gericht viel kräftiger Spargelgeschmack erhalten.

Dieses "Ragout" gibt eine feine Vorspeise. Mit einem luftigen Blätterteigkissen dazu serviert, gibt es daraus eine wunderbare Hauptspeise.

### Zutaten (2 Hauptspeisen)

500g weisse Spargeln  
120g frische Morcheln  
1 Frühlingszwiebel  
1/3 Vanille-Schote  
5cl Noilly Prat  
1dl Vollrahm  
10g Tafelbutter  
Zucker  
Salz und Pfeffer  
  
Blätterteig

### Zubereitung

Die holzigen Enden der Spargeln abschneiden und die Spargeln mit dem Sparschäler schälen. Die gerüsteten Spargeln mit einem feuchten Küchenpapier abdecken. Die Rüstabfälle in eine Pfanne geben, mit Wasser knapp bedecken und 30 Minuten köcheln lassen. Den Sud absieben und wieder in die Pfanne geben.

Morcheln halbieren und unter fließendem Wasser gründlich abspülen, damit allfällige Sandresten entfernt werden. Morcheln zu trocknen auf einem Küchenpapier auslegen.

Spargeln leicht schräg in ca. 3-4cm lange Stücke schneiden. Die Spargelspitzen beiseite legen und die Spargelschäfte in den Sud geben, Wasser zugießen bis sie grad so bedeckt sind. Mit 2 Prisen Salz und einer Prise Zucker würzen. 5 Minuten köcheln lassen und die Spargelspitzen zugeben. Zusammen knapp weich kochen (ca. 10 Minuten).

Sud abgiessen und auffangen. Spargeln beiseite stellen. Sud auf ca. 5cl einkochen.

Den weissen Teil der Frühlingszwiebel fein hacken. Stengelgrün, soweit es knackig ist, in feine Scheibchen schneiden und beiseite stellen.

Butter schmelzen, gehackte Zwiebel zugeben und ca. 2-3 Minuten leicht dünsten. Morcheln zugeben und weitere 3-4 Minuten mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen, leicht pfeffern und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Morcheln herausheben und zu den Spargeln geben (Der Saft sollte in der Pfanne bleiben).

Spargelsud zugießen, Vanilleschote längs halbieren und zugeben, Vollrahm zugießen und das Zwiebelgrün zugeben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis der Rahm etwas eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vanilleschote herausfischen, Spargelstücke und Morcheln zugeben, mit der Sauce vermischen und aufwärmen.

Blätterteigkissen:

Ofen auf 200° vorheizen.

Aus dem Blätterteig 4 Rechtecke von 7x10cm ausschneiden. Je 2 Rechtecke auseinanderlegen. Oberfläche mit flüssiger Butter einpinseln. Sobald man mit der Zubereitung der Sauce beginnt, in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten backen.



*"Rüstabfälle" der Spargel auskochen*





*Spargelwasser einkochen*





*Morchelfond mit Vanille*



*Morchelfond mit Rahm und Zwiebelgrün*



*Morchel und Spargel aufwärmen*

