



Weisse Spargeln mit Shiitake-Pilzen

Shiitake wächst in den Wäldern Chinas und Japans wild. Aber auch in diesen Ländern stammen die auf den Märkten angebotenen Pilze meistens aus der Zucht. Gezüchtete Shiitake schmecken mild, besitzen aber die Geschmacksnote "umami", die stark an Fleisch erinnert. Sie nehmen zudem die Aromen von mitgekochten Zutaten und Gewürzen sehr gut auf. Pfeffer, Paprika, Zwiebel und Estragon sind da gute Begleiter. Mit Sauerrahm und milder Bouillon geschmort passen sie gut zu gedämpften Spargel.

Zutaten (1 Portion)

300g	weisser Spargel
100g	Shiitake-Pilze
2	Frühlingszwiebeln
15g	Tafelbutter
5cl	Gemüsebouillon
50g	Sauerrahm
1Tl	Pul biber (oder süßes Paprika)
1Tl	Estragon getrocknet
	Kräutersalz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Schäfte aus den Pilzen herausschneiden. Pilzhüte zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden.

Frühlingszwiebel mit schönem Stengelgrün grob hacken.

Tafelbutter schmelzen und die Pilze zusammen mit der Zwiebel ca. 10 Minuten sanft dünsten bis die Pilze leicht braun werden.

Bouillon und Sauerrahm zugeben, mit Pfeffer, Pul biber, Estragon würzen. Weitere 5

Minuten köcheln lassen. Warmhalten bis die Spargeln gar sind.

Während die Pilze schmoren: Die zähen Schaftenden der Spargeln wegschneiden (ca. 3-4cm), Spargeln mit dem Sparschäler schälen. Ins Dampfsieb geben, mit Kräutersalz und wenig Zucker würzen. Zugedeckt garen bis sie knapp weich sind (ca. 20 Minuten).

Spargeln in die Pilzsauce legen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Spargeln anrichten, mit der Pilzsauce nappieren und mit frischen Kräutern bestreuen.





