

Rahmspargel mit Zuckerschoten

Für 4 Personen

1 kg Spargel	200 g Zuckerschoten	100 g Butter
1 EL Mehl	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
200 ml trockener Weißwein	200 ml Sahne	Pfeffer
Muskatnuss	Zucker, Salz	

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

Den Spargel schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Spargel-Spitzen zur Seite legen. Die Spargelstücke salzen und zuckern und zusammen mit Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Butter ohne Farbe anrösten.

Den Spargel mit Mehl abstäuben, umrühren und dann mit Weißwein und Sahne ablöschen. Die Spargelköpfe hinzugeben, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, einmal aufkochen und nach gewünschter Bissfestigkeit ziehen lassen. Das dauert 4-5 Minuten. Den Gargrad mit einer Messerspitze wie bei einer Kartoffel testen.

Die Zuckerschoten waschen und die Enden abschneiden. In hauchdünne Längsstreifen schneiden und nochmal der Länge nach halbieren. 1 Minute vor Ende der Garzeit des Spargels unterrühren und leicht mitköcheln lassen.

Frank Buchholz am 19. August 2024