

FrISChe MorCheln mit Spargel in Sherry a la Creme

Für 4 Personen

Spargel:

20 Stangen Spargel 1 EL Butter Zucker
Salz

Morcheln:

150 g Morcheln, frisch 1 Schalotte 1 EL Butter
100 ml Sherry, trocken 200 ml Geflügelfond 250 g Sahne
4 EL Geflügeljus 1 Zitrone Cayennepfeffer
Butterstückchen, kalt Salz

Erbsen:

70 g Erbsen, jung 1 EL Butter Geflügelfond
Zucker Salz

Seezungenfilets:

1 Zitrone 4 Seezungenfilets Butter, Salz

Spargel:

Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Butter bissfest kochen. Anschließend in etwas Butter mit einer Prise Zucker glasieren und abschmecken.

Morcheln:

Die Morcheln putzen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel in Butter ausschwitzen, die Morcheln zufügen und kurz andünsten. Danach mit Sherry ablöschen. Den Geflügelfond hinzugeben und leicht einkochen lassen. Die Sahne und die Jus hinzugeben und alles noch mal fünf Minuten köcheln lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Morcheln mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und ein paar kalten Butterstückchen abschmecken.

Erbsen:

Die Erbsen mit der Butter in einen Topf geben, mit etwas Geflügelfond aufgießen und darin circa zwei Minuten garen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Seezungenfilets:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Seezungenfilets mit Salz und Zitrone würzen. In etwas Butter kurz und heiß von beiden Seiten glasig braten. Den Spargel und die Seezungenfilets auf den Tellern verteilen. Die Morcheln mit den Erbsen darauf anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 13. Mai 2011