

Spargel-Spitzen mit Lauch und Morcheln

Für 4 Personen

Für Spargel, Lauch:

500 g weißer Spargel	3 Lauchzwiebeln	30 g Butter
120 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	

Für die Morcheln:

2 Schalotten	50 g Butter	20 ml Portwein
10 ml Cognac	20 ml Madeira	Salz, weißer Pfeffer
16 Morcheln		

Für die Sauce:

3 Eigelb	60 ml Spargelsaft	20 ml Weißwein
100 g kalte Butter	Salz, Cayennepfeffer	

Für Spargel und Lauch:

Spargel schälen, waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel längs halbieren, dritteln und in 4 cm lange Stücke schneiden. Lauch putzen. Das Grün in feine Rädchen schneiden und erneut waschen. Das Weiße der Lauchstangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond zugeben und ca. 6-7 Minuten garen. Das weiße vom Lauch unter den Spargel geben, weitere ca. 2 Minuten garen und erneut würzen. 60 ml Spargelfond abschöpfen.

Für die Morcheln:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Portwein, Cognac und Madeira zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen, mit 60 ml Spargelfond ablöschen. 20 g kalte Butter in die Sauce rühren und würzen. Morcheln putzen, in der übrigen Butter andünsten und anschließend in die Sauce geben.

Für die Sauce Hollandaise:

Eigelbe, Spargelsaft und Weißwein über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Masse vom Wasserbad nehmen. Die kalte Butter nach und nach unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Spargel und den Lauch auf den Tellern verteilen, Morcheln zugeben, mit Sauce Hollandaise beträufeln und die Lauchröllchen über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 23. April 2013