

Spargel mit Morcheln und Erbsen

Für vier Personen

Für Spargel und Morcheln:

1 Gemüsezwiebel	12 Stangen weißen Spargel	120 g frische Morcheln
1 Handvoll Erbsen	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
Salz	Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Butter	Kerbel	

Für die Erbsen:

200 ml Milch	fein geschnitt. Knoblauch	100 g Erbsen
Butter	Salz	Zucker
Haselnussöl	3-4 Scheiben Toastbrot	Butter
Knoblauch	1 Zitrone	Walnussöl
Salz	Zucker	1 Handvoll Enoki-Pilze
Kerbel	Bärlauchspitzen	Kapuzinerkresse
Olivenöl		

Für Spargel und Morcheln:

Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Den Spargel schälen - drei Stangen zurücklegen - in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und salzen und zuckern.

Die geputzten Morcheln mit den Erbsen zu den Zwiebeln und dem Spargel geben und kurz mitdünsten. Mit etwas Wasser und Butter binden und nach Geschmack mit Salz, Zucker, Knoblauch und Zitronensaft abschmecken.

Den Schnittlauch in dünne Ringe schneiden und mit etwas Kerbel zu dem Spargel-Morchel-Frikassee geben.

Für die Erbsen:

Die Milch mit dem Knoblauch (Menge nach Gefühl und Geschmack) und den Erbsen aufkochen und mit Salz und Zucker würzen. Anschließend mixen und passieren.

Das Ganze mit Butter und Haselnussöl leicht montieren. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Butter und etwas Knoblauch anrösten.

Nun den zurückgelegten Spargel in Stücke schneiden und in Zitronensaft und -abrieb, Salz, Zucker und Walnussöl roh marinieren.

Die Enoki Pilze mit etwas Kerbel mischen und salzen, die Bärlauchspitzen mit Öl und Salz würzen.

Das Spargel-Morchel-Frikassee in einem tiefen Teller anrichten, den rohmarinierten Spargel und die Enoki Pilze darüber geben und mit der Erbsensoße begießen. Mit den Bärlauchspitzen und etwas Kapuzinerkresse dekorieren.

Christian Lohse am 24. Juni 2017