

Leipziger Allerlei mit Garnelen

Für 4 Personen

500 g weißer Spargel	Zucker, Salz	6 EL Butter
500 g grüner Spargel	200 g frische Erbsen in Schote	1 Bund junge Möhren
100 g frische Morcheln	1/2 Bund Kerbel	12 Garnelen
2 EL Olivenöl	1 TL Speisstärke	Pfeffer

Weißer Spargel schälen und die harten unteren Enden abschneiden. In einem Topf mit Wasser aus den weißen Schalen mit Zucker, Salz und 1 TL Butter einen Spargelfond kochen (ca. 15 Minuten), diesen durch ein Sieb passieren. Grünen Spargel am unteren Drittel schälen und die harten Enden abschneiden. Beide Spargel in dem passierten Spargelschalensud ca. 8 Minuten bissfest kochen. Erbsen ausspülen, Möhren schälen und zuerst in dünne längliche Scheiben, dann in Rauten schneiden. Die Morcheln gründlich waschen, evtl. halbieren. Die Möhren in einem Topf mit 2 EL Butter weich dünsten, kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen zugeben und mitdünsten, salzen. Die Morcheln in einer Pfanne mit 1,5 EL Butter braten. Kerbel abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Garnelen evtl. schälen und den Darm auslösen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Garnelen braten, leicht salzen. Von dem Spargelfond 300 ml abnehmen und in einem Topf aufkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und den Spargelfond damit binden. Dann 1 EL Butter einmontieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und mit Möhren, Erbsen, Morcheln und Garnelen in tiefen Tellern anrichten. Die Sauce angießen und mit frischem Kerbel garnieren.

Jacqueline Amirfallah 16. Mai 2012