

Spargel mit Morcheln und jungen Erbsen

Für zwei Personen

Für den Spargel:

10 Stangen Spargel 1 kleiner Bund Schnittlauch Zitronensaft, Butter
Salz, Zucker

Für die Morcheln:

$\frac{1}{2}$ Schalotte 75 g frische Morcheln 50 ml trockener Sherry
100 ml Geflügelbrühe 125 g Sahne 2 EL Geflügeljus
 $\frac{1}{2}$ Zitrone 3 EL Butter 1 kleine Prise Cayennepfeffer
Salz

Für die Erbsen:

100 g junge Erbsen 100 ml Geflügelbrühe 3 EL Butter (ca. 45 g)
Salz, Zucker

Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Butter etwa zehn bis fünfzehn Minuten bissfest kochen. Anschließend den Spargel in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter, einer Prise Zucker, einer Prise Salz, fein geschnittenem Schnittlauch und etwas Zitronensaft anschwanken.

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einem halben Esslöffel Butter anschwitzen. Die Morcheln hinzufügen und kurz andünsten. Danach mit dem Sherry ablöschen. Die Geflügelbrühe hinzugeben und leicht einkochen lassen. Die Sahne und den Geflügeljus hinzugeben und alles etwas köcheln lassen. Die Zitrone auspressen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und zwei Esslöffel Butter (kalt, in Stückchen) abschmecken.

Die Erbsen in drei Esslöffel Butter glasieren, mit der Geflügelbrühe aufgießen und darin zwei Minuten garen. Mit Salz und Zucker abschmecken. (Alternativ können die Erbsen auch in der Spargelpfanne gegart werden.)

Die Erbsen und den Spargel auf zwei Tellern anrichten und mit den Morcheln darüber servieren.

Ali Güngörmüs am 17. April 2015