

Frisch gekocht
Montag, 22. August 2016



Rezept von Paul Ivic

Geschmorter Spargel



Zutaten für 4 Personen

1 kg weißer Spargel, 1 Vanilleschote, 4-5 Erdäpfel, 500 g Butterschmalz, 3 angedrückte Knoblauchzehen, 4 rote Paradeiser, 2-3 EL gelbe Mini-Paradeiser, Butter, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, Thymian, Olivenöl, Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 250 g Morcheln.

Für die Sauce béarnaise:

3 Dotter, 100-200 g zerlassene Butter, Estragon, 2 EL Weißwein, 1 TL Ketchup (oder Tomatenmark)

Zum Garnieren:
etwas Kerbel.

Zubereitung

Die Erdäpfel schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz, Lorbeerblatt, Thymian und Knoblauch bei ca. 80 °C 30 bis 40 Minuten confieren.

Den Spargel schälen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer, klein geschnittener Vanilleschote und Zitronenschale würzen und kurz dünsten. 3 Paradeiser grob schneiden und fein mixen. Den Tomatenfond durch ein Sieb gießen und den gedünsteten Spargel damit aufgießen. Zugedeckt 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Den verbliebenen Paradeiser entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit den habierten gelben Paradeisern zum geschmorten Spargel geben.

Für die Sauce béarnaise die Eidotter mit Weißwein und Ketchup über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Die zerlassene Butter langsam einfließen lassen und zum Schluss den klein geschnittenen Estragon zufügen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Morcheln darin braten.

Den Spargel auf Tellern anrichten. Die Sauce mit etwas kalter Butter montieren, nochmals abschmecken und auf dem Spargel verteilen. Mit Erdäpfelscheiben, gebratenen Morcheln und Sauce béarnaise servieren, mit frisch geschnittenem Kerbel bestreuen.