Rezept

Grünes Spargelragout

Ein Rezept von Grünes Spargelragout, am 28.05.2025

Zutaten

1 kg	grüner Spargel
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Butter
100 ml	Kalbsfond (aus dem Glas)
1	Limette
	Pfeffer
	Salz
3	Schalotten
1	gestrichener EL Mehl
200 g	Sahne
3 Zweige	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Enden entfernen. In leicht kochendem Salzwasser mit Zitronensaft offen 5 Min. garen. Herausheben, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. 100 ml Spargelbrühe abmessen.

2. Schalotten schälen und fein würfeln. In der Butter glasig dünsten, Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Brühe, Fond und Sahne zugießen, 10 Min. köcheln lassen. Die Limette heiß abwaschen, 1 1/2 TL Schale abreiben und zur Sauce geben. Frucht auspressen, 2 EL Saft hinzufügen. Die Sauce weitere 5 Min. köcheln lassen.

3. Die Sauce pürieren und durch ein Sieb in einen Topf streichen. Spargel schräg in Stücke schneiden. Basilikum in Streifen schneiden. Sauce aufkochen und Spargel darin heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Basilikumstreifen unterrühren.