Rezept

Leipziger Allerlei mit Spargel

Ein Rezept von Leipziger Allerlei mit Spargel, am 12.10.2024

Zutaten

10 g	getrocknete Morcheln (Spitzmorcheln)
1 TL	Zucker
350 g	Blumenkohl
75 ml	Weißwein
250 g	zarte Möhren
200 g	Flusskrebsschwänze (aus dem Kühlregal)
1 EL	frische Butter
	Pfeffer
1 EL	fein geschnittener Kerbel
350 g	weißer Spargel
	Salz
250 g	kleine weiße Rübchen (möglichst Teltower)
50 g	Nussbutter
100 g	Zuckerschoten
2 EL	Mehl
100 g	Schmant (dicke süße Sahne, ersatzweise Crème double)
	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Morcheln waschen. In ca. 100 ml lauwarmem Wasser in einem Mixbecher einweichen, ab und zu schütteln, damit der Sand aus den Falten der Pilze geschwemmt wird.

2. Den Spargel waschen und schälen. Die Schalen mit ca. 200 ml Wasser, dem Zucker und etwas Salz in einem Topf ca. 10 Min. auskochen. Die Spargelstangen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen und waschen. Die Rübchen schälen und vierteln. Den Spargelsud durch ein Sieb gießen und wieder in den Topf füllen. Wein und Nussbutter zugeben und aufkochen lassen. Spargel, Blumenkohl und Rübchen darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. bissfest kochen.

3. Inzwischen die Möhren schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und olivenförmig zurechtschnitzen. Die Zuckerschoten waschen, putzen und quer halbieren.

4. Das gare Gemüse mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel heben, die Möhrenstücke in die Brühe geben und zugedeckt 10 Min. garen. Die Morcheln abtropfen lassen und leicht ausdrücken. Mit den Zuckerschoten zu den Möhren geben und nun offen bei stärkerer Hitze noch 7 Min. kochen lassen. Die Krebsschwänze in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Das Mehl mit der Butter verkneten, den Schmant glatt rühren.

5. Das Gemüse mit dem Schaumlöffel in die Schüssel heben. Die Mehlbutter in die Kochbrühe einrühren, aufkochen lassen, bis die Sauce bindet. Den Schmant einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Gemüse vorsichtig untermischen und erhitzen. Mit den Flusskrebsschwänzen garnieren und mit Kerbel bestreut servieren.