Rezept

Spargel mit Kerbelschaum

Ein Rezept von Spargel mit Kerbelschaum, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	weißer Spargel
1 TL	Zucker
1	Schalotte
1/8 L	trockener Weißwein (eventuell zur Hälfte durch trockenen Wermut wie Noilly Prat ersetzen)
30 g	kalte Butter
1 TL	Zitronensaft
	Salz
1/2 EL	Zitronensaft
1 Handvoll	Kerbel
1/8 l	Gemüsebrühe (oder Gemüsefond)
75 g	Sahne
	Salz, schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Die Stangen gründlich schälen. In einem großen Topf ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen, salzen, den Zucker und den Zitronensaft unterrühren. Den Spargel darin bei mittlerer Hitze bei halb aufgelegtem Deckel in ca. 15 Min. bissfest kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, für die Sauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Kerbel waschen und trocken schütteln, dicke Stiele abknipsen.

3. Die Schalotte und die Kerbelstiele mit dem Wein und der Brühe in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Min. kochen lassen. Den eingekochten Wein durch ein Sieb in einen anderen Topf umgießen. Die Schalotte im Sieb leicht ausdrücken und wegwerfen.

4. Von der Sahne 2 EL abnehmen und steif schlagen, den Rest zum Wein geben und alles in weiteren 5 Min. leicht einkochen. Die Butter in Würfel schneiden und unterschlagen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken, die geschlagene Sahne unterheben. Kerbelblättchen fein hacken und untermischen. Spargel aus dem Wasser heben, mit der Sauce servieren.