

Rezept

Spargel mit Krabben

Ein Rezept von Spargel mit Krabben, am 01.03.2024

Zutaten

250 g weiße Champignons	1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie	1 1/2 kg weißer Spargel
Salz	1 TL Zucker
2 1/2 EL Butter	200 g Sahne
weißer Pfeffer, frisch gemahlen	200 g geschälte Nordseekrabben, ersatzweise kleine Garnelen
1 EL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons säubern und putzen, sehr fein hacken (mit dem Blitzhacker oder mit einem Wiegemesser). Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken.
2. Den Spargel schälen, zu 4 gleich großen Bündeln zusammenfassen und mit Küchengarn binden. Reichlich Wasser aufkochen lassen, mit Salz, Zucker und ½ EL Butter würzen. Die Spargelbündel einlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. nicht zu weich kochen.
3. In einer Schmorpfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Zwiebel darin hell andünsten. Die Champignons dazugeben und offen bei mittlerer Hitze gut 10 Min. dünsten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Petersilie und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz erhitzen.
4. Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Krabben darin heiß schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
5. Die Spargelbündel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf dem Pilzpüree anrichten, die Krabben darüber streuen. Dazu kleine Kartoffeln oder Toastbrot servieren.