

SPARGELRAGOUT MIT MORCHELN

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 30 Min.

800g kleine Frühkartoffeln,
längs halbiert

1 EL Olivenöl

¾ TL Salz, wenig Pfeffer

1 EL Butter

2 Schalotten, in feinen
Streifen

200g Morcheln, in Vierteln,
gut gewaschen,
abgetropft

1 kg weisse Spargeln,
geschält, längs halbiert,
schräg in ca. 1 cm
langen Stücken

½ TL Salz, wenig Pfeffer

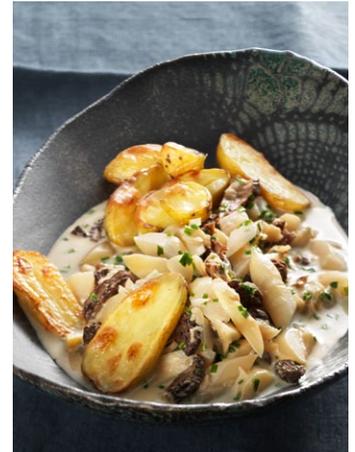
2½ dl Halbrahm

**2 EL trockener weisser
Vermouth** (z. B. Noilly
Prat)

2 EL Schnittlauch, fein
geschnitten

1. Kartoffeln, Öl, Salz und Pfeffer mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
 2. **Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
 3. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Morcheln ca. 3 Min. andämpfen. Spargeln begeben, würzen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. mitdämpfen.
 4. Rahm dazugießen, offen ca. 8 Min. köcheln. Vermouth und Schnittlauch begeben, mischen.
- Tipp:** Statt frische 40g getrocknete Morcheln, eingeweicht, gut gewaschen, abgetropft, verwenden.

Portion: 407 kcal, E 10g, Kh 35g, F 24g



Morcheln

Diese Frühlingspilze sind eine Delikatesse. Auch heute noch lassen sie sich nur schlecht kultivieren und sind auch in der Natur eher rar. Die bekanntesten Arten sind die Spitzmorchel mit dunklem und die Speisemorchel mit hellem Hut. Frische Pilze lassen sich durch getrocknete ersetzen (siehe Tipp links), diese einweichen, gut waschen und abtropfen.