

Morillen-Ragout mit grünem Spargel

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|-----------------|---------------------|
| 15 g Morcheln, eingeweicht | 100 g Spaghetti | 250 g Spargel, grün |
| 1 Schalotte | 100 ml Wermut | 100 ml Weißwein |
| 250 ml Rinderfond | 150 ml Sahne | 2 Zweige Kerbel |
| 1 EL Mehlbutter | Butter | Salz |
| Pfeffer, schwarz | | |

Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Die Morcheln in 250 Milliliter heißem Wasser einweichen. Den Rinderfond zusammen mit dem Pilzwasser in einem Topf auf ein Viertel einkochen. Den Spargel an den unteren Enden schälen und in kochendem Wasser blanchieren. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter anbräunen. Die Morcheln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Wermut und dem Weißwein ablöschen und 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Anschließend den Rinderfond und die Sahne dazugeben und erneut etwas reduzieren. Wenn nötig mit der Mehlbutter binden. Jetzt den Spargel hinzugeben und das Ganze erhitzen. Aus den Spaghetti ein kleines Nest in der Mitte der Teller dekorieren, das Ragout darüber geben und mit dem Kerbel garnieren.

Riete Maes am 15. September 2009