

# Spargeln mit Morcheln an Vanille-Rahmsauce



Zutaten für 8 Personen:

200 g frische Morcheln, ersatzweise  
30 g getrocknete Morcheln  
1 kg weisse Spargeln  
1 kg grüne Spargeln  
Salz, Zucker und Essig  
etwas Butter

Sauce:

2 Schalotten  
50 g Butter  
50 g Mehl  
2 dl Weisswein  
4 cl Cognac  
3 dl Spargelsud  
1 Vanilleschote  
2 dl Rahm  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Frische Morcheln halbieren, kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen. Wenn nötig je nach Grösse in Streifen schneiden. Getrocknete Morcheln mit Wasser bedeckt etwa 20 Minuten einweichen, dabei die Flüssigkeit mehrmals wechseln. Zuletzt die Morcheln nochmals spülen und gut abtropfen lassen. In etwas Butter 2-3 Minuten andünsten und beiseite stellen.

Den Spargeln die holzigen Enden grosszügig abschneiden und die Stangen schälen. Sehr dicke Spargeln der Länge nach halbieren. Die Spargeln schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden, in eine Pfanne legen und knapp mit Wasser bedecken. Dieses mit Salz und Zucker und Essig würzen, die Butter beifügen und aufkochen. Die Spargeln zugedeckt knapp weich kochen, sorgfältig herausheben und gut abtropfen lassen. 3 dl Spargelsud für die Sauce beiseite stellen.

Die Schalotten schälen und sehr fein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten.

Das Mehl etwas mitdünsten.

Den Weisswein dazu giessen.

Cognac und Spargelsud in die Pfanne geben.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und beifügen.

Alles auf kleiner Flamme etwas einkochen lassen.

Den Rahm beifügen und noch etwas kochen lassen.

Die Vanilleschote entfernen und die Sauce würzen.

Vor dem Servieren die Spargelstücke und die Morcheln in die Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen.

In vorgewärmten Tellern anrichten.

Werden die Spargeln als Mahlzeit serviert, passt eine Wildreisermischung dazu.