Spargel in Weißweinsauce

Der weiße Spargel in Weißweinsauce ist eine delikate Rezept-Idee für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

für den Spargel

1 kg	Weißer Spargel
1 TL	Salz
0.5 TL	Zucker
0.5 EL	Butter
1 Spritzer	Zitronensaft

für die Weißweinsauce

40 g	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
60 g	Butter
300 ml	Weißwein
100 ml	Gemüsefond
200 ml	Schlagobers (Sahne)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den **weißen Spargel** waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Das Salz, Zucker, Butter und einen Spritzer Zitronensaft mit Wasser in einen großen Kochtopf geben. Zum Kochen bringen, die Spargelstangen zugeben, sie müssen vollständig bedeckt sein. Die Hitze reduzieren und bei niedriger Hitze zirka 13-15 Minuten garen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. 20 g

der Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit Weißwein aufgießen, Gemüsebrühe und Schlagober zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die **Weißweinsauce** auf zirka einen Drittel reduzieren, mit einem Mixstab aufmixen. Die restliche kalte Butter zur Sauce geben und untermixen. Dabei sollte die Sauce nicht mehr kochen.

4. Den abgetropften Spargel anrichten und mit der Weißweißsauce übergießen.

Tipp

Als Beilage zum Spargel in Weißweinsauce, Salzkartoffeln servieren.