

# Spargel mit Morcheln

Die Spargel mit Morcheln eignen sich als köstliches Hauptgericht oder als Beilage zu Fleisch, Geflügel oder Fisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

350 g	<a href="#">Spargel</a> (weißer)
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
150 g	Morcheln (frische)
1 Stk.	Schalotte
20 g	<a href="#">Butter</a>
15 g	Mehl
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
0.5 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Eidotter
	Salz und Pfeffer nach Belieben

## Zubereitung

1. Um den **Spargel mit Morcheln** zuzubereiten, schälst du den Spargel und wäschst die Morcheln gut. Die Morcheln je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Koche den Spargel in Salzwasser mit Zucker für etwa 25 Minuten, hebe ihn heraus, lasse ihn abtropfen und hebe das Kochwasser auf. Die Morcheln kochst du im Salzwasser für etwa 10 Minuten und lässt sie danach gut abtropfen.
3. In der Zwischenzeit die gehackten Schalotten in heißer Butter mit den Morcheln für zirka 10 Minuten dünsten. Mit Mehl stäuben und Spargelwasser aufgießen. Jetzt das Schlagobers einrühren und den Zitronensaft zugeben. Gib den halbierten Spargel hinzu, das Ei einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Für weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce schön dickflüssig geworden ist. Serviere den Spargel mit der köstlichen Morchel-Sauce und genieße

das schmackhafte Gericht.

## Tipp