Spargelragout

Das Spargelragout ist ein klassisches Gericht für die Spargelsaison. Zarter weißer und grüner Spargel trifft auf Kartoffeln, Karotten und Champignons in einer cremigen Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

400 g	Kartoffeln
3 Stk.	Karotten
200 g	Erbsen
500 g	Grüner Spargel
500 g	Weißer Spargel
200 g	Champignons
50 g	Butter
30 g	Mehl
100 ml	Weißwein, trocken
300 ml	Vollmilch
300 ml	Schlagobers
0.5 Stk.	Zitronen
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für das **Spargelragout** die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Die Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben. Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden. Beide in Stücke schneiden. Die Champignons putzen und halbieren.

2. Den weißen und grünen Spargel in kochendem Salzwasser etwa 3–5 Minuten bissfest garen. In einer Pfanne 20 g Butter erhitzen und die Champignons darin kurz anbraten.

3. In einem Topf 30 g Butter schmelzen und mit Mehl bestäuben. Kurz anschwitzen mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Vollmilch und Schlagobers zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine cremige Sauce entsteht.

4. Kartoffeln, Möhren, Spargel, Champignons sowie die **Erbsen** in die Sauce geben. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Spargelragout auf Teller anrichten, nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Tipp