

SPARGELRAGOUT

Ganz delikat!



Rezept für 4 Pers.

1 kg	Spargel oder preiswerter Bruchspargel
20 g	Butter
400 ml	Gemüsebrühe
	Zucker
300 g	TK-Erbsen
1 El	Speisestärke
4 El	Zitronensaft
1	Eigelb
40 g	Butter
	Cayennepfeffer
150 g	Crème fraîche
200 g	Gekochter Schinken
1/2 Bund	Estragon

Spargel schälen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden; in Butter zwei Minuten unter Rühren andünsten. Den Gemüsefond und eine Prise Zucker zugeben und alles aufkochen.

Im geschlossenen Topf sieben Minuten garen. Die Erbsen zugeben und einmal aufkochen. Das Gemüse auf einem Sieb abgießen, den Sud dabei auffangen. Das Gemüse zugedeckt warm stellen.

Stärke und drei Eßlöffel kaltes Wasser verrühren. Den Gemüsesud aufkochen, die aufgelöste Stärke einrühren und kurz kochen lassen.

Die Hitze reduzieren, den Zitronensaft und das Eigelb einrühren. Die Butter in Flöckchen nach und nach unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Crème fraîche unter die Soße rühren. Den Schinken würfeln und mit dem Gemüse unter die Soße mischen.

Langsam erhitzen und gehackte Estragon-Blättchen unter das Ragout mischen.

Beilagentipp: Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree

Mehr Infos & leckere Rezepte bei Ihrem Direktvermarkter...

Die schönsten
Landerlebnisse in NRW
finden Sie unter:

landservice.de