

Vegetarisch: Grüne Spargeln mit frischen Nudeln und Morchel-Rahm-Sauce

Zubereitung Morchel-Rahm-Sauce

- ▷ Die Butter in der Saucenpfanne auf dem Herd zergehen lassen.
- ▷ Die gewaschenen Morcheln und die Schalotten zugeben und während 4 bis 5 Minuten gut andünsten.
- ▷ In ein Abtropfsieb schütten, dabei den entstandenen Fond auffangen und zurück in die Pfanne geben.
- ▷ Auf dem Herd bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen.
- ▷ Den Rahm beifügen und während 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren zu einer sämigen Sauce köcheln lassen.
- ▷ Die Morcheln zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen lassen.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Nudeln

- ▷ Die Nudeln in einem Kochtopf in viel kochendem Salzwasser auf dem Herd al dente kochen.
- ▷ Vom Herd nehmen, in ein Abtropfsieb schütten und mit viel kaltem Wasser abschrecken.
- ▷ Die Nudeln in einer Schüssel mit dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▷ Die Nudeln mit der Fleischgabel zu 4 gleich grossen Nestchen formen, in den gelochten Garbehälter legen und beiseite stellen.

Zubereitung Spargeln

- ▷ Die Spargeln in den gelochten Garbehälter legen, salzen und während 6 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Die Nudeln 2 Minuten bei 130 °C regenerieren.
- ▷ Inzwischen die Spargeln links und rechts auf 4 flache Teller legen und mit der Morchel-Rahm-Sauce nappieren.
- ▷ Die Nudeln aus dem Garraum nehmen und in der Mitte der Teller anrichten.

Garstufen Spargeln

mit Vorheizen – Auflage 1
6 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Nudeln

mit Vorheizen – Auflage 1
2 Minuten 130 °C Regenerieren

Zutaten Spargeln

1 kg grüne Spargeln, unten 2 cm
abgeschnitten, unteres Drittel geschält
Salz

Zutaten Nudeln

400 g frische Nudeln
Salz und Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zutaten Morchel-Rahm-Sauce

300 g frische Morcheln, halbiert, sehr gut gewaschen
(3- bis 4- mal, bis kein Sand mehr im Wasser
zurückbleibt)
30 g Butter
1 EL Schalotten, fein gehackt
3 dl Vollrahm
Salz und Pfeffer