

Kochen mit Stern | Spargel in Molke

Zutaten für 2 Personen:

- 8 dicke Stangen weißer Spargel
- 100 ml Molke
- 250 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 75 g Butter, davon 50 g richtig kalt
- 1 Stange Süßholz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Salbeiblätter
- 2 hartgekochte Eier
- 1 TL kleine Kapern
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

In einem Bräter 25 g Butter erhitzen und den geschälten Spargel darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Molke ablöschen und die Flüssigkeit langsam köchelnd ca. 10 Minuten reduzieren.

Brühe in einem extra Topf erhitzen und den Spargel damit ablöschen. Salbeiblätter und Lorbeer zufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Eier pellen und kleinhacken. Kapern ebenfalls kleinhacken. Beides in eine Schüssel geben. Spargel auf Teller verteilen.

Die Flüssigkeit im Bräter aufkochen. Nach und nach die eiskalte Butter in die kochende Sauce geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Spargelstangen geben und jeweils 2 – 3 Prisen Süßholz über den Spargel raspeln. Zum Schluss die gehackten Eier und Kapern darüber streuen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern