

Spargeln mit frischen Morcheln und Scampi



Zubereitung

Spargeln kochen: Spargeln etwas kürzen, schälen und in Salzwasser bissfest kochen. Kalt abschrecken.

Scampi zubereiten: Scampi schälen, die Schalen in etwas Olivenöl scharf anbraten, mit Cognac flambieren, mit Spargelkochwasser auffüllen und 20 Minuten köcheln lassen, absieben.

Morcheln dünsten und Sauce einkochen lassen: Morcheln halbieren, sorgfältig waschen. Schalotten fein hacken und in der Butter anschwitzen, Morcheln zufügen und zirka 10 Minuten zugedeckt dünsten.

Morcheln herausheben, mit 200ml Scampi-Fond ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen, Rahm zufügen und bei grosser Hitze um die Hälfte einkochen lassen.

Zutaten für 4 Personen (für eine Vorspeise die Hälfte nehmen)

- 1.2kg frische weisse Spargeln
- 250g frische Morcheln, oder 25 g [getrocknete](#)
- 8 Scampi mit Schalen
- 50g Butter
- [Olivenöl «extra vergine»](#)
- 1 Schalotte
- 250ml Vollrahm
- Ein Schuss [Cognac](#)
- Einige frische Bärlauch-Blätter

Zutaten vermengen und abschmecken: Pilze und in Stücke geschnittene Spargeln wieder zurückgeben, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Scampi, Morcheln und Spargeln anrichten und servieren: Scampi in etwas Butter ringsum anbraten, alles anrichten und mit frisch gehacktem Bärlauch bestreuen.