

# Spargel - Morchelgemüse mit Flusskrebse und Kräuter Kartoffelchen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der schicke, einfache und naturbelassene Hochgenuss

## Zutaten

- 40 - 50 g getrocknete Spitzmorcheln
- 400 - 500 g ausgebrochenes, Krebsfleisch in Lake
- 1250 g weißer Spargel
- 1/4 l Fleisch - oder Hühnerbrühe
- 2 El Mehl
- 1/2 Zitrone
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Sahne
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Spitzmorcheln zunächst n kaltem Wasser 10min. einweichen. Danach im Einweichwasser 3 - 4 min. weich köcheln lassen.

### Schritt3

Den Spargel herkömmlich schälen und die Schalen zunächst 3 - 5 min in Salzwasser mit etwas Zucker auskochen, Schalen entfernen.

#### **Schritt4**

Erst dann den Spargel hinein geben und bissfest kochen, danach schräg in 3 cm große Stücke schneiden.

#### **Schritt5**

Etwas Butter auslassen und mit 2 El Mehl, eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit etwas reduzierten Spargelwasser, der Fleischbrühe, Crème fraiche, Sahne und dem Weißwein aufgießen. Glatt rühren und ca.10 min. auf die benötigte Menge einkochen lassen.

#### **Schritt6**

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

#### **Schritt7**

Die Spargelstücke und die Morcheln dazu geben und ganz zuletzt die Krebschwänze. Nur noch erhitzen, keinesfalls mehr kochen lassen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Das Gericht mit frischen, gebutterten Kräuter - Schwenkkartoffeln und einem trocken ausgebauten Weißwein servieren.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** edel, einfach, fleischlos, kartoffeln, lecker, naturbelassen, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-morchelgemuese-mit-flusskrebse-und-kraeuter-kartoeffelchen/>