

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/>