

Grüner Spargel mit Riebele & Safranschaum



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 kg grüner Spargel
- 250 g Riebele
- 150 g Gemüse der Saison (z.B. Kohlrabi, Karotten)
- 1 Zwiebel
- Knoblauchzehe
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 2-3 EL Kräuter (Kerbel, Petersilie, Schnittlauch), fein geschnitten
- Abrieb von ¼ Bio-Zitrone
- 50 g Bergkäse, gerieben
- 25 g Butter in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer



Safranschaum

- 50 ml Weißwein
- 1 kleine Zwiebel
- Safranfäden
- 150 ml Sahne
- 25 g Butter, kalt
- Salz
- Optional: 50 ml Morchel- (oder Spargelkochwasser)

Zubereitung

Die Spargel am unteren Viertel schälen und in 1 Liter gesalzenem Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen. Spargelstangen herausnehmen und längs halbieren (oder längs in 3-4 dünne Scheiben schneiden). Vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter kurz warmschwenken.

Für den Safranschaum die Safranfäden mit 3 El heißem Wasser übergießen.

Die Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Safranwasser und Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Die Sahne hinzugeben und mit 50 ml Morchelfond (oder Spargelbrühe) aufgießen. 1 TL Stärke in 3 El kaltem Wasser verrühren und zur Soße geben und 5 Minuten kochen. Vor dem Servieren kalte Butter hinzufügen und mit einem Pürierstab mixen bis die Safransauce schaumig wird.

Die Riebele in reichlich gesalzenem Wasser leicht bissfest kochen (ca. 8-10 Minuten). Danach abgießen und kurz kalt abschrecken.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Gemüse waschen, eventuell schälen und sehr fein würfeln. Alles zusammen in einem Topf glasig andünsten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann Sahne hinzugeben und 3 Minuten rührend köcheln. Den Topf beiseitestellen. Die Riebele in den Topf zum Gemüse geben. 25 g Butterwürfel und geriebenen Bergkäse dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren noch die geschnittenen Kräuter und Zitronenabrieb zugeben.