

Zutaten

- 280 g weißer Spargel
- 120 g grüner Spargel
- 100 ml Sahne
- 100 ml Spargelfond
- 50 g Butter
- 75 g geschlagene Sahne

Beilage

mit Spargelgemüse à la Crème

Entdecken Sie unser Rezept für cremiges Spargelgemüse à la Crème. Kochen Sie mit uns in den Kochateliers und genießen Sie frische Aromen!

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer
2. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abbrechen. Den Spargel in schräge Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Spargelfond und Sahne angießen und den Spargel darin weichkochen. Die Enden beim grünen Spargel abbrechen und für 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren, anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Dann in schräge Scheiben schneiden.
3. Hat der weiße Spargel die gewünschte Konsistenz erreicht, den grünen Spargel hinzugeben und abschmecken. Das Spargelgemüse mit etwas geschlagener Sahne vollenden und anrichten. Den Fisch auf das Spargelgemüse setzen und servieren.