

Zutaten

- 400 g Spargel
- 150 ml Sahne
- ½ Zitrone
- 50 g Butter
- Salz, Zucker
- 20 g klein geschnittene Schalotten
- 1/8 l Geflügelfond
- 1/4 l Rotwein
- 20 g Butter
- 100 g kalte Butterwürfel
- Salz, Pfeffer, Zucker

Beilage

Spargel à la Creme

Entdecken Sie unser Rezept für Spargel à la Creme! Genießen Sie frühlingshafte Aromen und kochen Sie mit uns in den Kochateliers. Jetzt nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Den Spargel schälen und mit Zitrone, Salz, Butter und Zucker in simmerndem Wasser garen. Kurz abschrecken und anschließend in Scheiben schneiden. Die Sahne einkochen lassen, dann die Spargelscheiben dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. Für die Rotwein-Buttersoße die klein geschnittenen Schalotten in 20 g Butter anschwitzen. Mit dem Geflügelfond und dem Rotwein aufgießen, dann auf etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Zur Bindung der Soße, die Butterwürfel in den Rotweinfond rühren.