



Sahnespargel (Rainer Sass)

Zutaten für 4 Pers.

Zutaten:

- 600g geschälter Spargel, in mundgerechten Stücken (Bruch oder Krummis kaufen)
- 1l süße Sahne
- 50g Butter
- Muskat, Salz Zucker
- 6 mittelgroße neue Kartoffeln, geschält und in Scheiben
- 2 Stangen Frühlingszwiebel, klein geschnitten,
- 1 EL gehackte Kräuter - Petersilie, Rosmarin, Rucola, Basilikum,
- 3-4 EL Olivenöl
- Meersalz
- Abrieb von 1 Zitrone

Zubereitung:

Den Spargel in gesalzenem Wasser mit einem Hauch Zucker und etwas Butter gar kochen und zur Seite stellen. Die Sahne in einem Topf um die Hälfte einkochen lassen, das dauert etwa 15-30 Minuten bei mittlerer Hitze. Nach dem Reduzieren den Spargel in die Sahne geben, salzen und mit Muskat würzen. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, kochen, abschrecken und mit den gehackten Kräutern, den Frühlingszwiebeln, Knoblauchgrün, Zitronenabrieb und Olivenöl zu einem groben Stampf zerdrücken. Diesen wunderbaren Kräuterstampf mit dem Sahnespargel und einem frischen Weißwein verputzen.

Guten Appetit wünscht das Team vom Gut Kuhla

