



## Spargelragout - grün-weiß

### Zutaten für 4 Personen

500 g weißer Spargel (nicht die dicksten Stangen)  
500 g grüner Spargel  
150 g Butter  
100 ml Spargelsud oder Fond (mein Vorschlag Geflügelfond)  
20 ml Walnussöl oder Haselnussöl  
50 ml Schlagsahne  
2 Schalotten fein gewürfelt  
1 Bund frischer Schnittlauch  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Zitronensaft

### Zubereitung

Den Spargel sorgfältig schälen und die Enden großzügig abschneiden. Auch den grünen Spargel schälen aber nur die unteren 2/3 der Stange.

Dann die Spargelköpfe abschneiden (ca. 4-5 cm) und die weißen Stangen schräg in ca 1-2 cm lange Stücke schneiden. Alternativ kann man die Stangen auch ganz schräg in feine, längliche Scheiben schneiden.

Den grünen Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden und halbieren.

Einen Topf mit ca. 1L Salzwasser zum Kochen bringen und eine Prise Salz dazugeben. Zuerst die Köpfe vom weißen Spargel ca 4 Minuten garen, dann die grünen Köpfe dazugeben und weitere 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle die Spargelköpfe vorsichtig abschöpfen und sofort in Eiswasser abkühlen.

In einem Topf die Butter und das Nussöl auf mittlere Hitze bringen und die Schalottenwürfel andünsten. Dann die weißen Spargelscheiben mit einer Prise Zucker dazugeben und mit an dünsten. Je nach Stärke der Spargelscheibchen nach ca 5 min den grünen Spargel unterheben und den Fond dazugeben, weitere 5 min bei mittlerer Hitze dünsten. Der Spargel sollte gar sein, aber noch knackig sein. Dann das Öl (vorsichtig dosieren, ist sehr geschmacksintensiv) dazugeben und ein paar Tropfen Zitronensaft.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter das Spargelragout heben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und je nach Geschmack dazugeben.

Das Spargelragout in vorgewärmte, tiefe Teller geben und die Spargelköpfe darüber anrichten.