

Spargel mit Petersilien-Frischkäsesauce

Zutaten:

1 kg weißer oder grüner Spargel
1 Schalotte
150 ml Gemüsebrühe
1-2 Bund glatte Petersilie
1 unbehandelte Zitrone
200 g Doppelrahmfrischkäse
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
50 g Walnüsse
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Weißer Spargel ganz und grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Spargel tropfnass mit dem Siebeinsatz in eine ovale Gareinheit setzen und den Hochraumdeckel auflegen. Auf höchster Stufe bis zum Gemüsefenster aufheizen und auf niedriger Stufe je nach Sorte ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Schalotte in eine Gareinheit geben, Servierdeckel auflegen und auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Den Deckel wieder abnehmen und die Schalotte bei niedriger Stufe und Rühren anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, die Kochstelle ausschalten, Deckel aufsetzen und ca. 6 Minuten ziehen lassen.

Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen und von der Hälfte die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Frischkäse in der Brühe schmelzen, Petersilie und Zitronenschale unterrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Walnüsse grob hacken und den Spargel mit der warmen Sauce und den Walnüssen servieren.

Guten Appetit!