

Spargelfrikassee

Spargelgemüse mit Champignons und Ei.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 800 g weißer Spargel
- Salz
- 400 g Champignons
- 1 Schalotte
- 40 g Butter oder Margarine
- 20 g Weizenmehl
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- Limettensaft
- Kurkuma
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 hart gekochte Eier (Größe M)
- 2 EL gehackte glatte Petersilie

1 Vorbereiten:

Spargel schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser etwa 7 Min. garen. Spargel mit einem Schaumlöffel herausnehmen, Spargelkochwasser beiseitestellen. Champignons putzen, je nach Größe halbieren und in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und in Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen, Champignons und Schalotte darin etwa 4 Min. dünsten, etwas Salz und Pfeffer darauf geben. Mehl darüberstreuen, erhitzen, etwa 250 ml Spargelkochwasser einrühren und kurz kochen lassen.

3 In das Frikassee Crème fraîche einrühren, mit Limettensaft, Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken. Spargelstücke zufügen, kurz erhitzen und anrichten.

4 Eier pellen, vierteln und mit gehackter Petersilie auf dem Frikassee verteilen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können in das Spargelfrikassee auch gekochtes Hähnchenfleisch geben.
- Statt Limette passt auch Weißwein ins Frikassee.
- Servieren Sie dazu Reis, Kartoffeln oder Baguette.

