



Spargelragout

4 Portionen

1000 g Spargel (Bruchspargel)
500 g Kartoffeln
40 g Butter
40 g Mehl
200 ml Schlagsahne
1 Zitrone
1 Bund französischer Estragon [2 TL getrockneter]
Salz
Pfeffer
1 Becher Crème fraîche

Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden
Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden
Estragonblätter von den Stielen zupfen und hacken
Zitrone auspressen

Spargelstücke in 600 ml leicht gesalzenem Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Dann das Spargelwasser in ein Messgefäß füllen. Aus Mehl und Butter eine Schwitze bereiten und mit 400 ml Spargelwasser ablöschen. Aufkochen, die Sahne zugeben und die Soße 10 Min. kochen lassen; dabei immer wieder mit dem Schneebesen rühren. Die fertige Soße mit ca. 2 TL Zitronensaft und Estragon würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelscheiben und die Spargelstücke in der Soße erwärmen. Bei Bedarf noch etwas Spargelwasser zugeben. Unmittelbar vor dem Servieren die Crème fraîche unterrühren und alles noch einmal abschmecken.

Dazu passen Lachsbuletten oder grobe Bratwurst.

Getränk: trockener Weißburgunder, Silvaner oder Riesling.