Spargelragout

Zutaten:

1 kg Spargel weiß frisch, 80 gr.Butter, 2 EL Mehl, 1 TL Zucker, 2 Stück Bio-Eigelb, 250 gr.Kartoffel, 1/4 Packung TK Erbsen, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kaltes Salzwasser legen. Spargel schälen und in Stücke schneiden (1 – 2 cm große Würfel).

Wenig Wasser in einen breiten, flachen Topf geben, Salz dazu und ca. 1/2 TL Zucker. Die Spargelstücke – ohne die Spargelspitzen ! – dazugeben. Ein kleines Stück Butter dazugeben.

Das Wasser sollte den Spargel knapp bedecken. Mit geschlossenem Topf 5 min köcheln lassen. Kartoffeln ansetzen und kochen.

Nach 5 min die Spargelspitzen und die TK Erbsen mit hineingeben, Spitzen müssen nicht komplett im Wasser liegen. Nun alles noch ca. 10 min köcheln lassen.

Spargelsoße:

Nun die Soße zubereiten: 1/4 Stück Butter in einem kleinen Topf auf kleiner Hitze schmelzen und umrühren. Topf wegnehmen und 2 ganz groß gehäufte EL Mehl hineingeben

und gut rühren. Beiseite stellen und warten, bis der Spargel gar ist. Wenn der Spargel gar ist, nur noch warm halten.

Mit einer Soßenkelle die Brühe vom Spargel in den Topf mit der Mehlschwitze geben, ca. 3 Kellen und dann wieder umrühren und den Herd etwas höher stellen. Rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist und wieder Spargelwasser in den Topf geben und wieder rühren. Wenn alles gut verrührt ist, den Rest vom Spargelwasser dazugeben.

Die Soße langsam zum Kochen bringen und abwarten, bis sie

schön sämig ist, ständig rühren.

Dann die Hitze runterschalten, sie sollte ab jetzt nicht mehr kochen. Ein kleines Stück Butter unterrühren.

Soße nicht mehr kochen lassen, nur warmhalten. Soße abschmecken.

Einfach lecker!