



Vorspeise Hauptgang

# Milkenragout mit Spargeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Kalbsmilken
5 dl	Hühnerbouillon
500 gr	grüne Spargeln
20 gr	getrocknete Morcheln, eingeweicht
3	Schalotten gehackt
30 gr	Butter
30 gr	Mehl
1 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Milken, Bouillon

Die Milken vorweg gut wässern, danach in die heisse Bouillon geben und 15 Minuten pochieren. Aus dem Sud nehmen. Die Häutchen abziehen und in Würfel zupfen.

Spargeln

Die Spargeln schälen, in Stücke schneiden im Milkensud weich kochen, abtropfen lassen.

Morcheln

Die eingeweichten Morcheln halbieren, waschen und mit den gehackten Schalotten in der Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben, mit 3 dl Sud und Rahm auffüllen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Milken und Spargelstücke begeben und erwärmen.

Am besten schmeckt dieses Ragout in Blätterteigpastetli gefüllt oder in einem Reising angerichtet.