

Eferdinger Spargel mit feiner Mostbuttersoße

1,5 kg frisch gestochener Spargel
2 l Wasser
40 g Butter
2 EL Salz
3-4 EL Zucker

Garnierung:
Kerbel

Mostbuttersoße:
2 Schalotten
Butter zum Anbraten
ca. 1/16 l Mostreduktion
je 125 ml Spargel- und
Gemüsefond
250 ml Obers
120 g eiskalte Butter
Salz
ev. 2 EL Obers

Zubereitung:

- Den Spargel schälen und mit Bast in 250-g-Portionen binden. Das Wasser mit den Zutaten aufkochen und den Spargel darin ca. 8-12 Minuten kochen. Wichtig: Der Spargel muss noch „Biss“ haben!
- Den Spargel auf ovalen Porzellantellern mit der Mostbuttersoße anrichten und mit Kerbel garnieren. Dazu heurige Erdäpfel servieren.

Mostbuttersoße:

- Die fein gewürfelten Schalotten in Butter anschwitzen, mit Mostreduktion ablöschen und mit den Fonds sowie dem Obers aufgießen.
- Etwas reduzieren und mit eiskalten Butterstücken binden, eventuell salzen.
- Bei Bedarf zuletzt geschlagenes Obers unterziehen.

Mein Tipp

Es ist sehr wichtig, dass Spargel so frisch wie möglich vom Feld auf den Teller kommt.
Die Mostbuttersoße mundet auch hervorragend zu Schwarzwurzeln oder Artischocken.

Meine Mo:

