

Spargel in Basilikum-Sahne-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

1,2 kg Kartoffeln – 2 kg weißer Spargel – Salz – 2 EL Butter – ½ TL Zucker – 50 g Schalotten – 1 Knoblauchzehe – 100 ml trockener Weißwein – 200 g Sahne – 150 g Schmand – 2-3 TL Speisestärke – 1 Bund Basilikum - Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen
- Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden, Stangen in ca. 6 cm lange Stücke schneiden
- Salzwasser mit 1 EL Butter und Zucker zum Kochen bringen, Spargel darin garen und anschließend herausnehmen. Kochwasser aufheben
- Schalotten schälen und fein würfeln. Restliche Butter zerlassen und Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen
- Sahne und 100 ml Spargelkochwasser zugeben, etwas köcheln lassen und Schmand unterrühren
- Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, zur Sauce geben und aufkochen lassen
- Basilikum waschen, Blätter grob hacken und unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

