

Feines Spargelragout

Zutaten

500 g	Spargel, weiß
1 TL	Zucker
1 Stk.	Zitrone
60 g	Butter
2 TL	Mehl
100 ml	Schlagobers
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Den Spargel schälen und mit Zucker, Salz und Zitrone ca. 5 Minuten kochen.
2. Kalt abschrecken und in Stücke schneiden. Den Sud abseihen.
3. Butter aufschäumen, Mehl hinzufügen und mit etwas Spargelsud und Schlagobers aufgießen.
4. Aufkochen lassen, dann die Spargelstücke dazugeben und abschmecken.