

Spargelragout

Zutaten für 2 Personen

- 500g Spargel
- 400g Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 200ml Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 4 Stiele Thymian
- 2 EL Creme fraiche

Zubereitung

Den Spargel schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In 600ml Wasser mit etwas Salz und Zucker für 5 Minuten kochen lassen. Abgießen, dabei 500ml Spargelwasser auffangen.

Die Kartoffeln waschen und mit Schale für 15-20 Minuten garen. Abgießen, noch warm pellen und in dicke Scheiben schneiden.

In einem Topf eine Mehlschwitze zubereiten. Mit dem Spargelwasser ablöschen, Sahne zufügen und alles für ca. 15 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln und Spargel in die Sauce geben. Zum Schluss Thymian und Creme Fraiche unterrühren.

Dazu Lachsbulleten servieren (siehe Extra-Rezept).