

### **Gedünsteter Spargel mit Morcheln und Tropea-Zwiebeln**

Vorspeise für 2 Personen

20 g getrocknete Morcheln  
600 g weisser Spargel, eher dünne Stangen  
2 Tropea-Zwiebeln oder Schalotten  
Butter  
1.5 dl Verjus  
Salz  
frisch gemahlene Pfeffer

Die Morcheln im Wasser einweichen, anschliessend gründlich waschen. Die grossen Morcheln vierteln, die kleinen halbieren.

Die Spargeln schälen und die Zwiebeln klein schneiden.

Die Zwiebeln 10 Minuten in Butter dünsten. Sie sollten keine Farbe annehmen. Den Spargel dazugeben und mit dem Verjus ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zugedeckt ca. 15 Minuten – 20 Minuten (abhängig von der Dicke der Stangen) garen. Am Ende der Garzeit die Spargeln abschmecken.

Die Morcheln in einer separaten Bratpfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spargeln mit den Zwiebeln und dem Verjus in vorgewärmte Teller anrichten. Die Morcheln darüber geben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Wir servieren die Spargeln mit einem Baquette, damit die feine Sauce „aufgestupft“ werden kann.