

Frühlingsgemüse

Zutaten für 4 Portionen:

je 4 Stangen grüner und weißer Spargel	30 g kalte Butterwürfel
4 kleine Bundkarotten mit Grün	½ El feingeschnittener Kerbel
1 kleiner Kohlrabi mit frischem Grün	2-3 feingeschnittene Bärlauchblätter
100 g Zuckerschoten	1 El feingeschnittener Schnittlauch
¼ Blumenkohl	½ El feingeschnittene Petersilie
Salz, Cayennepfeffer, Muskat, Zucker	

Vorbereitung:

Weißer Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Grüner Spargel im unteren Drittel der Stangen die holzige Endstücke abbrechen, vom Ende 2 cm schälen und in Stücke (2-3 cm) schneiden.

Karotten putzen, schälen und je nach Größe längs halbieren oder in schräge Scheiben schneiden.

Kohlrabi abziehen oder schälen und Spalten schneiden, die kleinen Kohlrabiblätter in feine Streifen schneiden.

Zuckerschoten putzen.

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen.

Gemüse bissfest garen:

Blumenkohl in Salzwasser bissfest kochen.

Weißer Spargel in Wasser mit Salz, Zucker und einer Flocke Butter ca. 1 Minute kochen und dann ziehen lassen, herausnehmen und schräg in Stücke schneiden.

Zuckerschoten und grünen Spargel knackig blanchieren, abschrecken – abtropfen.

Karotten, Kohlrabi dünsten.

Dünstfond von Karotte und Kohlrabi und **etwas Kochfond** vom Spargel aufbewahren.

Zubereitung:

1. Kurz vor dem Anrichten die Gemüse anschwenken:

In einen weiten Topf/Sauteuse/Pfanne wenig **Fond** geben – mit Salz, Muskat, wenig Cayennepfeffer und Zucker würzen – aufkochen.

2. Kalte Butterwürfel und fein geschnittene Kräuter (und Kohlrabiblätter) einschwenken.

3. Gemüse zugeben und kurz erhitzen (etwa 1-2 Minuten).

Farbe, Biss und Frische sollen erhalten bleiben.