

Kochen mit Klaus

Spargelragout zu Frikadellen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g weißer & grüner Spargel, 2 Zwiebeln, Zitronensaft, Zucker, Öl,
- Salz, Pfeffer, 500 g gem. Hack, 1 Ei, 1 Pck. Fix f. Spargel-Pasta,
- 250 ml Cremefine, 1 EL helle Sauce, Weißwein, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln klein würfeln. Spargelenden abschneiden, weißen Spargel ganz, grünen im unteren Drittel schälen u. in 3 cm Stücke schneiden.



2. ½ Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Spargel (ohne Spitzen) zugeben u. 3 Min. mitbraten. Cremefine, 100 ml Wasser zugießen. Unter Rühren mit Fix aufkochen, Spitzen zugeben u. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Wein zu einer sämigen Sauce verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker würzen. Petersilie einrühren.



3. Inzwischen restl. Zwiebeln, Hack, Ei, Kräuter, 1 TL Salz, Pfeffer u. soviel Semmelbrösel vermengen, dass ein gebundener Fleischteig entsteht. Daraus Frikadellen formen u. in Öl beidseitig knusprig braten. Auf Tellern mit Ragout u. Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffelpüree reichen.

