

# Grüne Spargeln an raffinierter Safransauce



**Noch genau bis zum 24. Juni dauert die Spargelsaison, es bleibt also noch etwas Zeit, diese einfache und gleichzeitig aussergewöhnliche Vorspeise auszuprobieren.**

Zugebenemassen gibt es auf den ersten Blick Spektakulärerer als Spargeln mit Sauce. Aaber – diese Sauce ist der absolute Hit! Die Kombi aus Safran, Wein und Käse machen sie zu etwas ganz Besonderem und sie ergänzt den Geschmack der Spargeln perfekt.

Fürs Bild haben wir uns für grüne Spargeln entschieden, da sie die Farbe der Sauce besser zur Geltung bringen. Am allerbesten passt die Safransauce jedoch zur weissen Variante.

Ich serviere dieses Gericht meist als leichte

Vorspeise

– die Gäste sind jeweils absolut begeistert!

- 1 kg bis 1,2 kg weisser oder grüner Spargel
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Ca.  $\frac{3}{4}$  TL Safranpulver
- 2 TL Butter
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Bouillon
- 200 g Crème fraîche
- 6 EL Sbrinz, gerieben
- Salz und Pfeffer

1. Spargeln waschen, schälen und die hölzernen Enden abschneiden.
2. Danach die Spargeln in wenig Salzwasser langsam garen bzw. dämpfen (ich gebe jeweils noch ganz wenig Zucker ins Wasser, das nimmt den Spargeln die Bitterstoffe).
3. Gleichzeitig die gehackte Zwiebel in der Butter kurz dünsten.
4. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen und das Ganze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert (eingekocht) ist, die Konsistenz der Sauce sollte danach um einiges dicker sein.
5. Die Flüssigkeit sieben, damit die Zwiebelstücke nicht mehr darin schwimmen, Sauce danach zurück in die Pfanne giessen.
6. Jetzt die Crème fraîche einrühren und das Ganze kurz aufkochen.
7. Safran und Käse hinzugeben, auf kleiner Hitze alles verschmelzen lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig.
9. Zum Anrichten Spargeln auf einen Teller legen und etwas Sauce darüber geben. Wer möchte, kann als Finish noch ein wenig Käse darüber streuen.

## Zubereitungsdauer ca. 30 Minuten

- Spargeln nur knapp mit Wasser bedecken, damit nicht alle Nährstoffe im Wasser verschwinden.
- Das Salzwasser zuerst aufkochen, danach die Hitze herunterschalten, Spargeln hineingeben und langsam garen.
- Spargeln mit einer Gabel einstechen, um zu testen, ob das Gemüse gar ist.
- Die weissen Spargeln sollten immer geschält werden, die grünen Spargeln nur so weit wie nötig. Oftmals reicht es völlig, die Schale nur im unteren Drittel zu entfernen.
- Hölzerne Enden der Spargeln so weit wie nötig abschneiden (2-5 cm).

[Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC - 2016](#) >

Schweiz, Wallis