

Guggershörnli mit Morcheln und Spargeln

Rezept für 6 Personen

- 1 kg Spargeln grün
- Bratbutter
- 1 Zwiebel
- 30 g Morcheln getrocknet
- ½ dl Cognac
- 2½ dl Rahm
- 1 TL Gemüsebouillongranulat
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 500 g Guggershörnli
- Schnittlauch für die Garnitur



Vorbereitung

- Die Spargeln im unteren Drittel schälen und in zirka 5 cm lange Stücke schneiden. Morcheln auswaschen und in lauwarmem Wasser einweichen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und der Länge nach halbieren. Die Zwiebeln fein hacken. In einer Pfanne Wasser aufsetzen.

Zubereitung

- Die Spargeln in der gelochten Schale im **Steamer oder im Combi-Steamer im Dampfbetrieb bei 100°C 8–10 Min.** dämpfen. Die ungelochte Schale als Auffangschale benützen.
- Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Die halbierten Morcheln dazugeben und vorsichtig anbraten, mit dem Cognac ablöschen, den Rahm dazugeben, mit Bouillon, Salz und Pfeffer würzen. Die Morchelsauce bei kleiner Hitze ein paar Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Guggershörnli im kochenden Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen.
- Die Spargelstücke und die Guggershörnli unter die Sauce mischen, auf heisse Teller anrichten, die Schnittlauchhalme darüber verteilen und sofort servieren.
- Anstelle von grünen Spargeln kann auch Stangensellerie verwendet werden. Die Stangen der Länge nach halbieren und in 5 cm grosse Stücke schneiden. Die Kochzeit kann sich etwas verlängern.



BOSCH

SIEMENS

GAGGENAU