



Spargelfrikassee

Zutaten für 4 Portionen

500g Spargel	10g Weizenmehl
250ml Wasser	150g Creme fraîche
200g Champignons	3 hart gekochte Eier
1 Schalotte	Salz, Kurkuma, Pfeffer
20g Butter	1 EL gehackte, glatte Petersilie

Zubereitung

1. Spargel schälen, in Stücke schneiden und in 250ml Salzwasser etwa 15 Minuten garen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenscheiben darin glasig dünsten, Pilze hinzugeben und kurz mit andünsten.
4. Mehl darüber stäuben, hellgelb erhitzen, mit einem Schneebesen Spargelflüssigkeit einrühren und kurz kochen lassen.
5. Nun das Creme fraîche zugeben, mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen.
6. Danach noch die Spargelstücke hinzufügen, kurz erhitzen und in einer vorgeheizten Schüssel anrichten.
7. Eier pellen, achteln und mit gehackter Petersilie auf dem Frikassee verteilen.