



Das Spargelrezept des Jahres 2014 vom Hotel Hennies in Isernhagen (Altwarmbüchen)

Frischer Stangenspargel mit Krebsfleisch, Estragon und Morcheln und Kartoffel-Möhrenstampf

Zutaten für 2 Personen:

150 g Krebsfleisch (Flusskrebsschwänze)
½ Knoblauchzehe
40 g frische Morcheln
2 EL Portwein
1 TL Bio-Zitronenschalen-Abrieb
600 g weißer Spargel roh, geschält
200 g Kartoffeln
160 g Möhren
50 ml Milch
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatnuss

Frische Morcheln waschen und gut ausdrücken. 10 g Butter in einem Topf zerlassen und die Morcheln andünsten. Mit Portwein ablöschen und etwas Wasser hinzugeben und ca. 5 Minuten garen - bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Butter aufschlagen. Abgekühlte Morcheln, getrockneten Estragon sowie die Zitronenschale zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wasser mit etwas Salz, Zucker und einem Spritzer Zitrone zum Kochen bringen. Den Spargel in das kochende Wasser geben und ca. 15 - 20 Minuten garen.

Kartoffeln und Möhren schälen und in Stücke schneiden, in gesalzenem Wasser 15 - 20 Minuten garen.

Kartoffeln und Möhren grob zerstampfen. Milch und 1 EL Butter hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Krebsfleisch mit dem fein gehacktem Knoblauch anbraten und mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer würzen.

Zerlassene Morchelbutter und Krebsfleisch zum Spargel geben und mit dem Kartoffel-Möhrenstampf servieren.

**Guten Appetit wünscht Ihnen
das Hotel Hennies**