

Martin Gehrlein
Spargelragout mit Polentaschnitten
Für 4 Personen

Dienstag, 21.05.2019



Zutaten:

Für die Polentaschnitten

1 l Gemüsebrühe
250 g Polenta (Maisgrieß oder Hartweizengrieß)
Salz
2 Eier (Größe M)
4 EL Parmesan
4 TL Butter
Pfeffer
2 EL Butterschmalz

Für das Ragout

250 g grüner Spargel
1 kg weißer Spargel
1 Schalotte
Salz
Zucker
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 Bio-Zitrone
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
200 g Sahne
1 Bund Kerbel



Zubereitung:

1. Für die Polentaschnitten Gemüsebrühe aufkochen lassen.
2. Polenta einrühren, aufkochen lassen. Dann die Temperatur herunterschalten.
3. Polenta (nach Packungsangabe) zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen, dabei ab und zu umrühren.
4. Eier trennen. Eigelbe unter die warme Polentamasse rühren. Eiweiß steif schlagen.
5. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Parmesan, Butter und zuletzt den Eischnee unter die Polenta rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder eine Auflaufform fetten.
8. Polentamasse darauf geben und glatt streichen.
9. Polenta im Ofen ca. 15 Minuten backen und fest werden lassen.
10. Polenta herausnehmen und in Rauten bzw. Rechtecke schneiden.
11. In einer Pfanne Butterschmalz portionsweise erhitzen.
12. Polentastücke darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten knusprig braten.
13. Grünen und weißen Spargel die Enden abschneiden, putzen bzw. schälen.
14. Alle Stangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
15. Die Schalotte abziehen und fein würfeln.
16. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte darin ca. 2 Minuten andünsten.
17. Weißen Spargel, 1 Prise Salz und Zucker zugeben und ebenfalls 2 Minuten mitdünsten.
18. Mehl darüber stäuben. Gemüsebrühe, Milch und Sahne unterrühren und zugedeckt ca. 4 Minuten garen.
19. Grünen Spargel zugeben und weitere ca. 3 Minuten garen.
20. Zitrone heiß abbrausen. 1 TL Schale dünne abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
21. Zitronensaft und Schale zum Ragout geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

22. Kerbelblättchen abzupfen und fein schneiden.
23. Vor dem Servieren über das Ragout streuen. Mit den Polentaschnitten anrichten.

