

Frische Morcheln oder Spargel ganz anders?

Hartnäckig hält sich das Dogma, nur getrocknete Morcheln kämen, da viel aromatischer, für die angemessene Verwertung in Frage.

Ich fand aber die schönen frischen Morcheln stets zu verführerisch und wollte das Gegenteil probieren. Ausserdem hatte ich Glück gehabt und genügend Pilze gefunden für ein paar Experimente...

Wer aus den Morcheln kommt, hat oft den Spargelbauer gleich um die Ecke und wirklich guten Spargel gibt es am besten direkt ab Hof. Die Dinger strotzen nur so von Saft und beim Schälen spritzt es geradezu! Das bleibt dann auch so bis auf sie auf den Teller kommen! So, und jetzt noch zum Metzger für ein schönes Stück Schinken und das Menu steht.

Spargel – Schinken – Morcheln.

Und hier die Zubereitung:

10-20 frische Morcheln in feine Rädli schneiden.

Frühlingszwiebel, fein schneiden sowie drei vier vollfruchtige Cherrytomaten würfeln.

1 Tranche Buurehamme ca. 1 cm dick in mundgerechte Streifen schneiden.

Kochbutter zerlassen und die Zwiebeln kurz andünsten, dann die Morcheln zusammen mit den Tomaten in der Pfanne springen lassen.

Unbedingt auf ein Ablöschen mit Weisswein oder dergleichen verzichten!!!

Die Säure zerstört sofort den delikaten Morchelgout.

Dafür etwas Wasser aufgiessen und kurz köcheln lassen.

Ein wenig salzen und nun den Schinken begeben Feuer zurücknehmen und mit Rahm aufgiessen, pfeffern und gedeckt ziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten kann ein kl. Spritzer Weisswein untergehoben werden. Frische Kräuter überstreuen.

Der Spargel wurde unterdessen im Sud gegart und nebenbei sind auch schon ein paar Salzkartoffeln in der Butter gewendet worden.

Wir bitten zu Tisch

Als Wein empfehle ich einen nicht allzu trockenen hiesigen Weissen, oder wenn rot dann vielleicht einen Spätburgunder...

Ich wünsche einen guten Appetit und wohl bekomm's!

Stephan Töngi

PS:Das Gericht ist ein echter Saison-Knaller! Wer selber keine Morcheln findet, sollte sich ein Paar frische im Handel (Manor / Globus) besorgen und es ausprobieren!