



## **Spargel Primavera**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1 kg weißer Spargel
- 5 Zweige Estragon
- 400 g geschälte rohe Garnelenschwänze
- 1 TL Weißweinessig, Salz
- 1 Rolle Meggle Kräuterbutter Frühlingskräuter (125g)
- 2 Eigelbe
- 1 TL mittelscharfer Senf

### **Zutaten:**

1. Den Spargel schälen und in gut 3 cm lange Stücke schneiden, dabei die Spitzen extra legen. Den Estragon waschen und trocken schütteln, die Blätter zupfen und grob hacken. Die Garnelen im Sieb abspülen und trocken tupfen, mit Estragon, Essig und 1 Prise Salz vermengen.
  
2. Die Butter in einem weiten Topf oder in einer großen hohen Pfanne schmelzen und die Spargelstücke darin 5 Minuten sieden lassen. Die Spitzen dazu geben und weitere 5 Minuten sieden lassen.
  
3. Die Garnelen samt Marinade darin noch weitere 1-2 Minuten garen, bis sie ganz rot sind. Den Topf vom Herd ziehen. Die Eigelbe mit Senf verrühren und dies unter das Spargel-Garnelen-Ragout rühren, so dass eine gebundene glänzende Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken und mit neuen Kartoffeln servieren.

Pro Portion ca. 1426 kJ/343 kcal. E 24 g/F 24 g/KH 26 g

\* Berechnung ohne Kartoffeln.

Zubereitungszeit: 35-40 Minuten