



## Spargelragout mit Kartoffeln

Für 4 Personen

1 kg Spargelbruch  
800 g Kartoffeln  
20 g Butter  
20 g Mehl  
400 ml Schlagsahne  
2 El Zitronensaft  
2 Kräuter der Provence (getrocknet)  
4 Stiele glatte Petersilie  
4 El Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Zucker

## Zubereitung

1. Spargelbruch sorgfältig schälen, die Enden abschneiden. Spargel in 600 ml leicht gesalzenem Wasser mit 1 Prise Zucker aufkochen und 12 Minuten ziehen lassen. Spargel mit einer Schaumkelle herausnehmen, abschrecken, dann abtropfen lassen. Spargelwasser aufbewahren.
2. Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und noch warm pellen.
3. Butter in einem breiten Topf zerlassen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Mit 500 ml Spargelwasser auffüllen. Unter Rühren aufkochen lassen. Sahne zugeben und unter gelegentlichem Rühren offen 15 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Zitronensaft und getrocknete Kräuter der Provence würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit dem Spargel in die Sauce geben und darin erwärmen. Blätter glatte abzupfen, in Streifen schneiden und unmittelbar vor dem Servieren mit der Crème fraîche unterrühren.
5. Tipp: Das Spargelragout können Sie bequem am Vortag zubereiten. Am nächsten Tag erwärmen Sie es bei milder Hitze, geben aber den frischen Estragon und die Crème fraîche erst kurz vor dem Servieren in die Sauce.