

Lauwarmer Maccaroni-Morchel-Spargel-Salat



Rezept für 4

Zutaten

8 Spargeln, weiss, komplett geschält
 8 Spargeln, grün, unten 2 cm abgeschnitten, unten $\frac{1}{3}$ geschält
 150 g Morcheln, frisch, gut gewaschen, geviertelt
 360 g Maccaroni
 100 g Gemüsestreifen (z. B. Lauch, Rübli, Sellerie), gekocht
 Bärlauch (oder Basilikum)
 Ca. 2 dl Olivenöl
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Spargeln auf zwei ungelochte Edelstahlbleche verteilen. Leicht salzen, in den vorgeheizten Garraum schieben, den grünen Spargel mit Dämpfen 100 °C während 6 bis 8 Minuten und den weissen während 12 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und mit reichlich kaltem Wasser abkühlen. Die Spitzen ca. 8 cm lang schneiden, halbieren und beiseitestellen. Den Rest der Spargeln in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zur Seite stellen. Die gut gewaschenen Morcheln auf ein gelochtes Edelstahlblech mit einer Auffangschale darunter legen. Leicht salzen, in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 10 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen. Den Saft aus der Auffangschale in einen Kochtopf geben und sirupartig einkochen. Beiseitestellen. Die Maccaroni in ausreichend Salzwasser al dente kochen, abschütten und in den Kochtopf geben. Die Morcheln und das Spargelragout hinzugeben und leicht anwärmen. Die Gemüsestreifen und das Olivenöl daruntermischen und abschmecken.



Anrichten

Anrichten

Den lauwarmen Maccaroni-Morchel-Spargel-Salat auf 4 Teller verteilen.

Die Spargelspitzen ringsum anrichten und mit dem fein geschnittenen Bärlauch bestreuen.

Garstufen Spargeln

Mit Vorheizen – Auflage 1

Grün: 6 bis 8 Minuten | Dämpfen 100 °C

Weiss: 12 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufe Morcheln

Mit Vorheizen – Auflage 1

10 Minuten | Dämpfen 100 °C