



Lecker und gut aussehend: Morcheln machen auf jedem Teller etwas her. Foto: Fera

# Hommage an einen Hutträger

Rezept der Woche: **Morcheln mit grünem Spargel** – das perfekte Frühlings-Duo

Jedes Mal, wenn der Lenz da ist, freue ich mich ganz besonders auf ein Gericht: auf Morcheln mit Spargel. Mein Herz hüpfert schon, wenn ich die Schlauchpilze auf Mallorcas Märkten sehe. Für mich sind sie die Königinnen der Pilze. Und dann noch der edle Spargel dazu ... köstlich. Kurzum: Ich finde, die beiden sind ein richtiges Dreamteam, das perfekte Frühlings-Duo sozusagen. Wenn wir es im Restaurant anbieten, ist es stets der große Renner. Das vegetarische Gericht mit dem Frischekick von der Zitrone und den Kräutern ist aber auch zu Hause im Nu zubereitet.

Diese Morcheln mit Spargel können Sie als Vorspeise servieren, vielleicht mit einem pochieren Ei. Sie passen aber auch bestens zu einem Risotto. Oder Sie können frische Fettuccine dazu reichen. Wenn es nicht vegetarisch sein soll, sind die Pilze mit Foie gras ebenfalls eine gelungene Kombi, ein Klassiker übrigens aus Frankreich. Zudem ist Geflügel wie Ente, Taube oder Schwarzfederhuhn eine ideale Ergänzung. Nicht

zu vergessen ein Rinderfilet, das mit einem solchen Morchelsößchen einen ziemlich großen Auftritt hat. Ich persönlich mag das Gericht pur besonders gern – und genieße dazu einen Rotwein, zum Beispiel einen Petit Verdot. Aber das ist, wie immer, Geschmacksache.

Vielleicht verehere ich die Schlapphüte so sehr, weil man sie nicht das ganze Jahr über erhält. Es ist ja wie so oft: Was man nicht immer bekommen kann, schätzt man als besonders wertvoll ein.

Die Morcheln jedenfalls schmecken herrlich



„waldig“ – und so duftet auch das ganze Haus, wenn man sie kocht. Gern haben sie üppige Gesellschaft, denn das unterstreicht ihr Aroma. Deshalb arbeite ich in diesem Fall mit Sahne und Butter – das ergibt diese wunderbar cremige

Note. Wenn Ihnen das zu reichlich ist, verwenden Sie statt der 200 Milliliter Sahne nur die Hälfte und geben 100 Milliliter Geflügelfond oder -suppe von guter Qualität dazu. Das funktioniert hervorragend.

## Mit viel Gefühl

Die Morcheln müssen sehr gut gewaschen werden, bevor sie in der Pfanne landen. Dafür gibt man sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser, wäscht sie vorsichtig, gießt dann das Wasser ab und wiederholt das Ganze noch vier bis fünf Mal.

Der Grund: Es könnte sich etwas Erde oder Sand in ihrem Hut befinden. Daher schneiden manche die Kappe auf und waschen sie innen aus. Ich finde ihre schöne Form so dekorativ, dass ich das nicht tue. Da Morcheln totale Sensibelen sind, muss man sie mit viel Gefühl schmoren und nur behutsam umrühren. Auf der anderen Seite ist es wichtig, dass die Pilze richtig durchgegart sind, damit sie gut bekommen. Also lieber ein wenig länger auf dem Herd lassen als zu kurz.

Beim Spargelkauf soll-

ten Sie darauf achten, dass die noblen Stangen nicht wie Gummi, sondern schön fest – und die Enden nicht zu stark ausgetrocknet sind. Bewahren Sie sie nach dem Einkaufen in einem feuchten Küchentuch im Kühlschrank auf, bevor Sie sie verarbeiten. Grüner Spargel ist im unteren Teil oft holzig. Allein: Man weiß nie, wo das Holzige genau aufhört und schneidet häufig zu viel weg. Doch da habe ich einen Trick, der so genial wie einfach ist. Nehmen Sie die Stangen in beide Hände wie einen Bleistift, den Sie brechen möchten. Und weil Mutter Natur das wieder mal perfekt eingerichtet hat, bricht der Spargel genau dort, wo das Holzige aufhört und das Zarte beginnt. Es knackt richtig! Dann schäle ich nur noch das untere Drittel des Spargels, fertig. Spargelschale und die Reste nicht wegwerfen. Sie eignen sich für eine schmackhafte Creme- oder Gemüsesuppe.

Simon Petutschnig  
kocht im Fera Restaurant  
& Bar in Palma  
(C/. Concepció 4)

## UND SO WIRD'S GEMACHT

### Zutaten: (für 4 Pers.)

300 g frische Morcheln  
1 Schalotte  
Olivenöl  
2 Zweige Thymian  
Schuss Weiß- oder Portwein  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
30 g Butter  
frische Petersilie oder frischen Schnittlauch nach Geschmack  
1 Bio-Zitrone  
12 Stangen grünen Spargel  
Erbsen- oder andere Sprossen

### Zubereitung:

Morcheln sehr gut in kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen, auf Küchentuch legen, abtrocknen lassen. Schalotte schälen, sehr fein würfeln, mit Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, sie kann ruhig etwas Farbe bekommen. Morcheln dazugeben, zusammen anschwitzen. Thymian hinzufügen. Mit Wein ablöschen. Mit Sahne auffüllen, leicht salzen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen, abdecken. 10–15 Min. bei geringer Hitze köcheln

lassen, damit das Morchelaroma in die Flüssigkeit übergeht und die Sauce reduziert wird. Unterdessen 20 g Butter in Würfel schneiden, hinzugeben. Ggls. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie oder Schnittlauch hacken, Zitronenschale abreiben, beides zum Schluss sanft unterrühren. Derweil Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Spargel vorsichtig waschen, hölzerne Enden entfernen, unteres Drittel schälen, in zwei Minuten an den-

te kochen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen, in einer Pfanne in der restlichen Butter schwenken, salzen, pfeffern. Herausnehmen. Jede Stange in drei Stücke schneiden, Schnitt dabei diagonal ausführen, das sieht edler aus.

Beim Anrichten Morcheln in eine Linie legen. Dabei abwechselnd einmal den Stiel nach oben, einmal den Hut nach oben platzieren, usw. Dann Sauce darüber geben, Spargel darauf anrichten, mit Sprossen garnieren. Lecker!