Morchelbeilage

dg: sg

Frische Morcheln sind etwas wunderbar Feines. Am liebsten ohne sie mit den aromaintensiven, getrockneten, derselben Familie zu mischen. Vorteilhaft zu Spargeln, allen Kartoffelarten, oder Kalbsbraten, mit Rührei als Flan oder in einer Omelette verschmaust.

2 Personen

240 g frische Morcheln
1.5 EL Butter
1 Schalotte, gehackt
Salz & schwarzer Pfeffer
2 EL Sherry trocken
1 EL Crème fraîche

Morcheln unter fliessend Wasser säubern, trocknen. In gleich grosse Stücke schneiden - nicht zu klein.
1 Kaffeelöffel Butter in der Pfanne zerlassen, Schalotte mit einer Prise Salz auf kleinem Feuer 3 Minuten glasig dünsten. Pfanneninhalt entnehmen, beiseitestellen.
In derselben Pfanne 1 Esslöffel Butter zerlassen, die Morcheln zugeben. Auf kleiner Flamme 4 Minuten dünsten, mit Sherry ablöschen und reduzieren.
Schalotten und Crème fraîche zufügen und 3 Minuten garen, die Morcheln sollen weich bleiben. Abschmecken.