

Grüner Spargel mit Riebele & Safranschaum



Riebele – eine heimische Spezialität

Riebele sind eine schwäbische Spezialität. Sie sind eine Nudelvariante, die gekochten, kleinen Graupen ähneln. Riebele werden gerne als Suppeneilage angeboten. Zur Herstellung wird Mehl, Ei und Salz verwendet. Um kleine Riebele zu bekommen, muss der Teig entweder mit einer Reibe oder mit den Händen gerieben werden. Die Teigbrösel werden dann in Brühe gekocht. Da es dazu etwas Übung braucht, schlage ich vor, Riebele von heimischen Erzeugern fertig zu kaufen. Ich habe meine auf dem Wochenmarkt in Untertürkheim gekauft. In manchen Supermarktregalen gibt es in der Nudeltheke auch Riebele. In meinem Rezept habe ich die kleinen Delikatessen als cremiges „Risotto“, mit grünem Spargel und Safran kombiniert.

Hat sehr gut geschmeckt, deswegen hier die Rezeptur für „Grüner Spargel mit Riebele & Safransoße“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 kg grüner Spargel
- 250 g Riebele
- 150 g Gemüse der Saison (z.B. Kohlrabi, Karotten)
- 1 Zwiebel

- Knoblauchzehe
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 2-3 EL Kräuter (Kerbel, Petersilie, Schnittlauch), fein geschnitten
- Abrieb von ¼ Bio-Zitrone
- 50 g Bergkäse, gerieben
- 25 g Butter in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer

Safranschaum

- 50 ml Weißwein
- 1 kleine Zwiebel
- Safranfäden
- 150 ml Sahne
- 25 g Butter, kalt
- Salz
- Optional: 50 ml Morchel- (oder Spargelkochwasser)

Zubereitung

Die Spargel am unteren Viertel schälen und in 1 Liter gesalzenem Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen. Spargelstangen herausnehmen und längs halbieren (oder längs in 3-4 dünne Scheiben schneiden). Vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter kurz warmschwenken.

Für den **Safranschaum** die Safranfäden mit 3 EL heißem Wasser übergießen.

Die Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Safranwasser und Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Die Sahne hinzugeben und mit 50 ml Morchelfond (oder Spargelbrühe) aufgießen. 1 TL Stärke in 3 EL kaltem Wasser verrühren und zur Soße geben und 5 Minuten kochen. Vor dem Servieren kalte Butter hinzufügen und mit einem Pürierstab mixen bis die Safransauce schaumig wird.

Die Riebele in reichlich gesalzenem Wasser leicht bissfest kochen (ca. 8-10 Minuten). Danach abgießen und kurz kalt abschrecken.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Gemüse waschen, eventuell schälen und sehr fein würfeln. Alles zusammen in einem Topf glasig andünsten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann Sahne hinzugeben und 3 Minuten rührend köcheln. Den Topf beiseitestellen. Die Riebele in den Topf zum Gemüse geben. 25 g Butterwürfel und geriebenen Bergkäse dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren noch die geschnittenen Kräuter und Zitronenabrieb zugeben.