



# COLUMELLA



Zutaten für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel  
Salz, Zucker, frisch gemahlener Pfeffer  
400 ml Sekt oder Prosecco  
400 ml Sahne  
**Columella III**  
½ Bund frische Petersilie  
1 Bio-Zitrone  
1 Vanilleschote



## SPARGEL AUF APRIKOSEN-SENF-SAUCE

1. Spargel schälen und ca. 1 cm an den Enden abschneiden
2. Spargel in gut gesalzenem Wasser mit 2 TL Zucker und dem Saft einer halben Zitrone für ca. 15 Minuten in einem Topf kochen.
3. Währenddessen in einem Topf 300 ml Sekt so lange einkochen, bis noch ca. 50 ml übrig sind. Dabei auch gleich die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Das Vanillemark sowie die ausgekrazte Schote mit der Sahne zusammen in einem weiteren Topf kurz aufkochen lassen.
4. Den reduzierten Sekt zur Vanille-Sahne geben, ebenso die restlichen 100 ml Sekt.  
Anschließend in die Sahne-Sekt-Mischung ca. 3 EL **Columella III** einrühren.
5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell noch ein paar Spritzer Zitronensaft und die geschnittene Petersilie unterrühren.
6. Zum Schluss den Spargel auf dem Teller anrichten, die Sauce darüber verteilen und servieren.

Tipp: dazu passt wunderbar Forellen- oder Saiblingsfilet. Wer mag, kann vor dem Servieren noch ein wenig Chili über den Spargel frisch mahlen, dies bringt noch eine leichte Schärfe.