

# Spargelgemüse altdeutsch

für 4 Personen

500 g Spargel  
1 Prise Zucker  
50 g Butter  
100 g Krabben

schälen, in siedendem Salzwasser mit  
15 Minuten garen.  
erhitzen, darin  
kurz dünsten, herausnehmen.

2 EL Mehl  
1/4 l Spargelwasser  
1 Tasse Weißwein  
1/8 l Sahne

In der Butter  
hell ausschwitzen, mit  
und  
ablöschen, aufkochen  
zugeben, cremig einkochen.

Salz, Zucker,  
Pfeffer, Estragon

Mit  
würzen.

Spargelstücke und Krabben in diese Sauce geben  
und in einer Schüssel anrichten.  
Zum Schluß  
vierteln und das Ragout damit garnieren.

4 hartgekochte Eier

Dazu schmecken frische Kartoffeln.