Spargel in Kerbelsauce

1 kg Spargel weiß

1 Tl Butter

6 El Sonnenblumenkerne

150 g Creme fraiche

6-8 El Spargelwasser

Salz

Weißer Pfeffer

1-2 Bund Kerbel

1 El Salzbutter

Von den Spargelstangen evtl. holzige Enden abschneiden, dann die Stangen schälen und in reichlich Salzwasser mit der Butter bissfest garen. Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Kerbel waschen, trocken schleudern, zupfen. Die Creme fraiche mit 6-8 El Spargelwasser erhitzen, gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, Kerbel und die Hälfte der gerösteten Sonnenblumenkerne darüber streuen.

Beilagen: In Salz- oder Kerbelbutter gebräunte neue Kartöffelchen oder Ciabatta, Pane Filone, Kastenweißbrot oder Baguette Parisienne