



Spargel-Variationen

Roher Spargelsalat mit Parma-Schinken

Zutaten:

1 kg Spargel
Saft von 1/2 Zitrone
Traubenkernöl
250 g Parmaschinken sehr fein geschnitten
Salz
Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
1 frisches Baquette

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Köpfe ca. 2 cm lang stehen lassen und für die Suppe zur Seite legen. Die Spargelscheiben mit dem Zitronensaft, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer und Schnittlauchröllchen anmachen.

Das Anrichten:

Auf die Teller verteilen und mit dem Parmaschinken verzieren. Das Baquette aufschneiden und dazu servieren.

Begleitgetränk:

Eröffnen sollte man mit einem fruchtigen weißen Burgunder.



Spargelcremesuppe mit Kerbel-Grieß-Klößchen

Zutaten:

Für die Suppe:

die Spargelspitzen vom Salat
sämtliche Spargelschalen des Menüs
1 Zitrone
etwas Zucker
Salz
Pfeffer
400 ml Sahne (die Hälfte davon geschlagen)
200 g Creme fraiche
2 EL Speisestärke
6 Kerbelzweigchen

Für die Klößchen:

1 großes Ei
60 g Grieß
40 g Butter
Salz
etwas Muskatnuss
1 Bund Kerbel

Zubereitung:

Der Suppe:

Die Spargelschalen in einem sehr großen Topf mit den gewaschenen, halbierten Zitronen, Wasser, Salz, Zucker und Pfeffer aufsetzen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Spargelschalen herausnehmen und ca. 1,2 l Spargelbrühe abnehmen (im Rest wird später der Spargel gekocht). Mit der Sahne und der Creme fraiche aufkochen und mit der angerührten Speisestärke abbinden. Abschmecken und die Spargelspitzen zugeben. Ca. 20 Minuten warm halten, aber nicht mehr kochen.

Der Klößchen:

Mit der schaumig gerührten Butter rührt man Ei, Grieß, Salz, ca. 2/3 vom gehackten Kerbel und Muskat glatt an. Den Teig etwa 1 Stunde stehen lassen und mit zwei Teelöffeln Klößchen in kochendes Salzwasser abstechen. Danach lässt man sie auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten zugedeckt kochen.

Das Anrichten:

Die Klößchen auf die Teller verteilen, Suppe darauf geben und mit dem Rest vom gehackten Kerbel bestreuen.

Begleitgetränk:

Auch zur Suppe kann man sehr gut beim weißen Burgunder bleiben.



Stangenspargel mit Kalbsrückensteak und neuen Röst-Kartoffeln

Zutaten:

Für den Spargel:

3 kg Stangenspargel

Für das Fleisch:

6 Kalbsrückensteaks á 150 g

alter Balsamico-Essig (mind. 12 Jahre)

Salz

Pfeffer

etwas Bratfett

Für die Sauce:

250 g Butter

2 cl Weißwein

2 Eigelb

Salz

Pfeffer

1 Spritzer Zitronensaft

Für die Kartoffeln:

500 g neue, kleine Kartoffeln

etwas Butter

Kümmel

Salz

Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Spargel schälen und zu 6 gleich großen Bündeln binden. Die Kartoffeln waschen und mit einem Teelöffel Kümmelkörner in Salzwasser kochen. Tipp: Mit etwas Butter im Wasser kochen sie nicht über! Wenn sie gar sind abschütten, etwas abkühlen lassen und schälen. In der Zwischenzeit den Spargelsud aus den Schalen (siehe Suppe) erhitzen. Die Bündel ins kochende Spargelwasser geben und ca. 12 - 15 Minuten leicht köcheln lassen. Währenddessen die Butter für die Soße schmelzen und eine Pfanne für die Steaks erhitzen. Die Eigelb mit dem Zitronensaft, den Gewürzen und dem Wein über einem Wasserbad aufschlagen. Nach und nach die Butter vorsichtig einrühren. Nicht zu viel auf einmal, sonst gerinnt die Sauce Hollandaise. In einer weiteren Pfanne Butter schmelzen und die Kartoffeln anrösten, bis sie goldbraun sind. Salzen und pfeffern und mit etwa einem Bund geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Bratfett in die Pfanne geben und die Steaks ungewürzt scharf anbraten, wenden und dann die gebratene Seite salzen und pfeffern. Nach 2 Minuten nochmals wenden, ebenfalls salzen und pfeffern - und jetzt kommt der Clou: Auf die Steaks etwas alten (mind. 5 Jahre) Balsamico-Essig träufeln.



Das Anrichten:

Die Sauce Hollandaise in eine Sauciere geben. Bis auf 12 Röstkartoffeln alle in eine Schüssel geben. Den gegarten Spargel auf ein Tuch zum Abtropfen legen. Auf die Teller heben und die Schnur lösen. Vor den Spargel das Steak drapieren. Rechte und links neben das Steak eine Röstkartoffel legen. über den ganzen Teller etwas Schnittlauch streuen. Guten Appetit!

Begleitgetränk:

Riesling oder ein trockener Muskat sind die idealen Begleiter zu diesem Hauptgang.

Flambierte Erdbeeren mit Vanille-Eis

Zutaten:

500 g frische Erdbeeren
3 EL Zucker
etwas Butter
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 cl Ricard oder Pernod
10 cl Weizenkorn oder Bacardi
6 cl Orangensaft
2 cl Grand Manier
1 l Vanille-Eis

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, trocknen und putzen. In einer Pfanne mit Butter bei starker Hitze kurz anbraten. Den Zucker und das Salz zugeben. Die Spirituosen zugeben und flambieren. Zum Schluss den Orangensaft in die Pfanne geben und über alles den schwarzen Pfeffer mahlen.

Das Anrichten:

Je 1 Kugel Vanille-Eis in ein großes Weinglas oder Cognacglas geben. Mit den Erdbeeren auffüllen und den Sud gleichmäßig verteilen. Mit einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Begleitgetränk:

Toll zu diesem Dessert schmeckt ein süßer Sekt, z.B. Asti Spumante. Damit lässt sich's dann auch gut auf Deine Kochkünste anstoßen!



Vorbereitungen / Zeitplan:

Am Vortag: Die Klößchen zubereiten und nach dem Abkühlen kaltstellen.

6 Stunden vor die Gäste kommen: Den Spargel schälen, den Sud ansetzen, die Bündel richten und in einem feuchten Kuchentuch kaltlegen, die Kartoffeln waschen und kochen, die Erdbeeren waschen, putzen und kaltstellen.

1 Stunde vor die Gäste kommen: Die Suppe zubereiten und warm halten, aber nicht mehr kochen lassen, den Spargel für den rohen Salat schneiden.

Tja, und bei diesem Menü muss der Rest frisch zubereitet werden. Aber keine Angst, ihr schafft das schon!

Viel Spaß beim Genießen!

Euer Nobby