

Spargel und andere Köstlichkeiten 19.05.2010

Menü

Gebratener grüner Spargel
mit Lachsforellenfilet



Spargelcremesuppe mit Pfannkuchen-Spinatroulade und
Riesengarnele



Kalbsrückensteak mit Kräuterhaube
Spargel mit Sauce Hollandaise
und Ofenkartoffeln



Schokoladenespuma
mit Erdbeeren an Minzpesto

Rezepturen (für 4 Personen)

Gebratener grüner Spargel mit Lachsforellenfilet

Lachsforellenfilets	320 g
Spargel grün	12 Stangen
Butter	
Salz, Zucker	
Olivenöl	20 ml
Schalotten	10 g
Tomaten Concasse	40 g

Zubereitung:

Spargel auf der unteren Hälfte schälen, in gleichlange Stücke schneiden. In einer heißen Pfanne mit Butter, Zucker und Salz glasieren.

Lachsforellenfilets entgräten, würzen, auf der Hautseite melieren. In einer Bratpfanne die Hautseite kross braten und vor dem anrichten wenden.

Das Olivenöl erhitzen, die feingeschnittenen Schalotten andünsten, das Concasse kurz darin durchschwenken und etwas abschmecken.

Spargelcremesuppe mit Pfannkuchen-Spinatroulade und Riesengarnele

Spargelschalen und Abschnitte	800	g
Butter	50	g
Mehl	25	g
Hühnerbrühe		
Sahne	200	g
Pfannkuchen	2	Stk.
Hähnchenfleisch	50	g
Spinat		
Sahne	50	g
Garnelen	4	Stk.

Zubereitung:

Die Spargelreste mit Wasser bedecken und knapp unter dem Siedepunkt ca. ½ Std. ziehen lassen und passieren. Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren (nicht bräunen), mit Spargelfond ablöschen, etwas Hühnerbrühe dazugeben und am Schluss mit Sahne verfeinern.

Das Hähnchenfleisch mit etwas Blattspinat zusammen mixen, würzen, Sahne dazugeben und weitermixen bis es fein ist. Die Farce auf die Pfannkuchen verstreichen, in Klarsichtfolie einwickeln und im Wasserbad oder Dampfgarer garen. Kurz vor dem anrichten die Garnelen in Heißer Pfanne mit etwas Olivenöl und frischen Kräutern anbraten, anschließend im Ofen bei ca. 110°C für 3-4 Min ruhen lassen.

Kalbsrückensteak mit Kräuterhaube Spargel mit Sauce Hollandaise und Ofenkartoffeln

Kalbsrücken	600 g
Butter	100 g
Kräuter	
Panierbrot	
Eigelb	1 Stk
Weisser Spargel	12 Stangen
Butter	100 g
Wein	50 ml
Schalotten fein geschnitten	½ Stk.
Pfefferkörner weiss	1 Stk
Eigelb	2 Stk
Kartoffeln neu	300 g
Olivenöl	
Salz	

Zubereitung:

Spargel schälen, in Salz-Zuckerwasser abkochen und nach gewünschtem Garpunkt in kaltes Wasser legen. Nach dem auskühlen sofort herausnehmen und auf ein Blech legen. Später im Spargelsud wieder heiß machen.

Schalotten und Pfeffer mit Wein auf die Hälfte einkochen und passieren. Die Butter auf dem Herd bei mäßiger Hitze zerlassen. Den Schaum abschöpfen. Die geklärte Butter abkühlen lassen. In einem Topf, der ins Wasserbad passt, die Eigelbe mit Weinreduktion schaumig schlagen, bis eine dickcremige Masse entsteht. Dann aus dem Wasserbad nehmen und die lauwarmer flüssige Butter Löffelweise darunter schlagen.

Die Kartoffeln gut waschen, halbieren und mit Olivenöl und Salz marinieren. Auf einem Blech bei 200°C ca. ½ Stunde backen.

Die weiche Butter in einer Schüssel mit gehackten Kräutern verrühren. Das Eigelb einrühren und soviel Panierbrot dazugeben, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Kalbssteak würzen, anbraten, mit Kräuterhaube bedecken und im Ofen bei 110°C garen.

Schokoladenespuma mit Erdbeeren an Minzpesto (10 Personen)

Sahne	200	g
Milch	200	g
Zucker	10	g
Couverture schwarz	200	g
Gelatine	5	g
Erdbeeren	30	Stk.
Minze	10	Stängel
Läuterzucker 2:1	50	ml
Grand Marnier	50	ml
Pistazien	20	g
Marzipan	10	g

Zubereitung:

Milch und Zucker erhitzen, geraspelte Couverture einrühren, eingeweichte Gelatine darin auflösen und kalte Sahne dazugießen. In vorgekühlten Sahnebläser abfüllen und kühl stellen. Minzherzen für Garnitur beiseite legen. Die Blätter mit Pistazien, Läuterzucker, Marzipan und Alkohol mixen. Erdbeeren waschen und in feine Scheiben schneiden.