

Spargelmenü 06.05.2015

Menü

Serrano Schinken
mit weißem Spargelsalat

Spargelcremesuppe mit Frühlingszwiebel
und gebratenen Pilzen

Schweinefilet mit Kräuterhaube Sauce Hollandaise
und gebratenem grünem Spargel
an neuen Kartoffeln

Mousse au chocolat mit Knusperwabe
und Erdbeeren an Minzpesto

Serrano Schinken mit weißem Spargelsalat (für 4 Personen)

Spargel weiß gekocht	12 Stangen
Zwiebelwürfelchen	10 g
Süßer Senf	1 TL
Balsamico hell	25 g
Spargelsud	25 g
Sonnenblumenöl	25 g
Salz, Pfeffer	
Serrano-Schinken	12 Scheiben
Strauchtomaten	2 Stk.

Zubereitung:

Den Tomaten mit einem kleinen Messer den Strunk herausschneiden und die Haut leicht einritzen. Ca. 15 Sek. In kochendes Wasser geben und dann sofort in kaltem Wasser abkühlen lassen. Nun die Haut entfernen, die Tomate in 4 Teile schneiden und das innere der Schnitze entfernen. Die übriggebliebene Fleisch wand in Würfelchen schneiden.

Zwiebeln, süßer Senf, Spargelsud und Balsamico gut mixen und währenddessen das Sonnenblumenöl langsam dazugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden, diese in eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren.

Spargelcremesuppe mit Frühlingszwiebeln und gebratenen Pilzen (für 4 Personen)

Spargel	1 Kg
Butter	50 g
Mehl	25 g
Hühnerbrühe	
Sahne	200 g
Frühlingszwiebel	1 Stange
Pilze	80 g

Zubereitung:

Den Spargel schälen und ca. 1cm vom Ende abschneiden. Wasser aufkochen, mit Salz und Zucker abschmecken. Den geschälten Spargel dazugeben, nochmal aufkochen und zur Seite ziehen. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, wird der Spargel herausgenommen und kurz kalt abgeduscht.

Die Spargelschalen und Abschnitte mit Spargelsud 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.

Die Pilze klein schneiden und anbraten. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und am Schluss als Garnitur verwenden.

Schweinefilet mit Kräuterhaube Sauce Hollandaise und gebratenem grünem Spargel an neuen Kartoffeln (für 4 Personen)

Schweinefilet a 50g	12 Stk.
Butter	100 g
Kräuter	
Panierbrot	
Eigelb	1 Stk.
Spargel grün	16 Stangen
Butter	100 g
Wein	50 ml
Schalotten fein geschnitten	½ Stk.
Pfefferkörner Weiß	1 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Kartoffeln neu	300 g
Salz	

Zubereitung:

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

Schalotten und Pfeffer mit Wein auf die Hälfte einkochen und passieren. Die Butter auf dem Herd bei mäßiger Hitze kochen bis sie klar wird. Dann durch ein feines Sieb gießen und warm stellen.

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 lauwarmlüssige Butter Löffelweise darunter schlagen.

Spargel auf der unteren Hälfte schälen und auf gleiche Länge schneiden. In einer heißen Pfanne mit Butter, Zucker und Salz glasieren.

Die Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in einen Topf mit kaltem Wasser legen. Die Kartoffeln aufkochen, abschmecken und auf die Seite ziehen. Vor dem anrichten nochmal aufkochen, abgießen und mit Butter verfeinern.

Mousse au chocolat mit Knusperwabe und Erdbeeren an Minzpesto (12 Personen)

Couverture dunkel	250 g
Couverture hell	100 g
Eigelb	4 Stk
Eier	2 Stk
Asbach	50 cl
Sahne geschlagen	500 g

Zubereitung:

Couverture schmelzen.

Eigelb, Eier und Asbach über dem Wasserbad schaumig schlagen, anschließend kühl schlagen. Couverture dazugeben und Schlagsahne unterheben.

Erdbeeren	30 Stk.
Minze	10 Stängel
Läuterzucker 2:1	50 ml
Grand Marnier	50 ml
Pistazien	20 g
Marzipan	10 g

Zubereitung:

Minzherzen für Garnitur beiseitelegen. Die Blätter mit Pistazien, Läuterzucker, Marzipan und Alkohol mixen. Erdbeeren waschen, in feine Würfel schneiden und mit etwas Pesto marinieren.

Mehl	100 g
Honig	100 g
Butter	120 g
Puderzucker	200 g

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten gut vermischen. Auf einer Backmatte in Streifen goldgelb backen und im heißen Zustand um ein Glas wickeln.