

Spargelmenü

16.05.2018

Menü

Brot Salat mit zweierlei Spargel

Spargelsouffle mit gebratener
Riesengarnele

Grüner und weißer Spargel in Wan-Tan
mit rosa gebratenem Kalbstafelspitz

Erdbeer-Spargel Salat mit Orangenparfait
und Mandelkrokant

Brotsalat mit zweierlei Spargel (4 Personen)

Toastbrotsscheiben	8 Stk.
Kirschtomate	10 Stk.
Rote Zwiebel	1 Stk.
Rucola	10 g
Spargel weiß/grün	16 Stangen
Parmesan	100 g
Weißwurstsenf	1 El
Knoblauch geh.	½ Zehe
Balsamico dunkel	100 g
Olivenöl	100 g
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Toastbrot in gleichmäßige Würfel schneiden, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 140°C goldgelb rösten. Kirschtomate in gewünschte Größe schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden, Rucola grob schneiden.

Weißer Spargel in dünne Streifen schneiden.

Alles in einer Schüssel locker mischen.

Grüner Spargel in Olivenöl anbraten.

Senf mit Knoblauch und Balsamico mischen, das Olivenöl einrühren und abschmecken. Den Salat damit marinieren.

Spargelsouffle mit gebratener Riesengarnelen (4 Personen)

Sahne	250 ml
Butter	20 g
Polenta	60 g
Spargel fein gewürfelt	100 g
Eigelbe	5 Stk.
Ei	1 Stk.
Eiweiß	5 Stk.
Salz	1 Prise
Riesengarnele	8 Stk.

Zubereitung:

Sahne und Butter zusammen aufkochen.

Die Polenta einrühren und abbrennen.

Den Spargel einrühren, wenn lauwarm die Eigelbe und das Ei langsam unterrühren.

Eiweiß mit Salz steifschlagen und unter die Masse heben und in Förmchen füllen und bei 180°C im Ofen backen.

Riesengarnelen schälen und braten.

Grüner und weißer Spargel in Wan-Tan mit rosa gebratenem Kalbstafelspitz (4 Personen)

Kalbstafelspitz	600 g
Spargel weiß/grün	28 Stangen
Wan-Tan	4 Blätter
Weißwein	100 ml
Sahne	100 ml

Zubereitung:

Kalbstafelspitz parieren, würzen und bei 80°C im Ofen garen.

Grüner und weißer Spargel schälen und blanchieren.

Die Endstücke in Scheiben schneiden und als Spargelragout zubereiten.

Die Köpfe als Garnitur auf dem Teller verwenden.

Die Wan-Tan Blätter in eine Backform geben und bei 180°C braun backen.

Zubereitung Sauce Hollandaise klassisch:

Butter	100 g
Wein	50 ml
Schalotten fein geschnitten	½ Stk.
Pfefferkörner Weiß	1 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Kartoffeln neu	500 g
Olivenöl	2 EL
Salz	

Zubereitung:

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

(ca. 65 °C). Dann aus dem Wasserbad nehmen und die lauwarmer flüssige Butter Löffelweise gleichmäßig in einer Richtung darunter rühren.

Zubereitung Sauce Hollandaise im ISI:

Zutaten für einen 0,5 lt. ISI:

Weißwein, trocken	100 ml
Schalotte, gewürfelt	1 Stk.
Pfefferkörner	3 Stk.
Thymian-Zweig	1 Stk.
Lorbeerblatt	1 Stk.
Butter	300g
Saft von einer halben Zitrone	
Ei	1 Stk.
Eigelbe	3 Stk.
Sahne	50 ml
Salz	½ TL
Rohrzucker	½ TL

Zubereitung:

Den Weißwein mit den Schalotten, Pfefferkörnern, Thymian und Lorbeer aufkochen und auf ca. 30 ml einkochen lassen.

Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die Butter auf ca. 65°C erhitzen und die Reduktion zugeben.

Zitronensaft, das Ei, die Eigelbe und die Sahne glatt rühren, mit Salz und Zucker abschmecken.

Durch ein feines Sieb unter ständigem rühren in die warme Butter einlaufen lassen und alles auf 65°C bringen

Die Sauce in den iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Evtl. noch eine zweite Kapsel aufschrauben und wieder gut schütteln

Die Sauce Hollandaise auf das Gericht und sofort servieren.

Der ISI kann in 65°C warmem Wasser warm gehalten werden.

Erdbeer-Spargel Salat mit Orangenparfait und Mandelkrokat (10 Personen)

Erdbeer-Spargel Salat

Erdbeeren	750 g
Spargel grün	10 Stangen

Zubereitung:

Grüner Spargel in kleine Stücke schneiden mit Honig glasieren.
Die Erdbeeren waschen und ebenfalls in Stücke schneiden.
Mit etwas Puderzucker und Zitronenabrieb marinieren und den glasierten Spargel unterheben und ziehen lassen.

Orangenparfait

Orangensaft	300 ml
Eier	2 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Sahne, geschlagen	350 g
Zucker	80 g
Orangenlikör	2 cl

Zubereitung:

Den Orangensaft auf die Hälfte einkochen. Wenn abgekühlt mit Eier, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad steifschlagen, in kaltem Wasser kaltschlagen, Sahne unterheben. Abfüllen und einfrieren.

Mandelkrokat

Mandel in Pfanne erhitzen mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.

Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten www.brauchle-die-kueche.de und www.mfk-medien.de gemacht.

Bei Nichteinverständnis mit der Veröffentlichung von Bildern, bitte Info an den Fotografen.

Ihr Event

Sie möchten eine etwas andere Firmenfeier – oder planen ein besonderes Jubiläum, einen speziellen Kunden-Event ... wir organisieren Ihnen diesen „besonderen Abend“. In einer ungezwungenen, warmen Atmosphäre, bei gutem Essen entstehen schnell Gespräche und schöne Stimmungen.

Ob privat oder geschäftlich, wir planen und beraten Sie, um mit Ihnen gemeinsam einen Event ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, durchzuführen.

Ihr Event soll sitzen wie ein „Maßanzug“.

Wir haben Raum für ca. 20 Personen.

Die Preise

Auch hier bestimmen Sie, was der Abend kosten darf.



Facebook

Jetzt Fan unserer Facebook-Seiten werden

und immer wieder tolle Tipps und Tricks

rund ums Kochen erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle_Die Kochschule

