

Spargel richtig kochen

Spargel in Wasser mit einer Prise Salz, etwas Zucker und Zitronensaft kochen. Ideal für die Zubereitung ist ein eigener Spargelkochtopf. Dort wird der Spargel mit den Spitzen nach oben gekocht, was vorteilhaft ist, weil die Spitzen dünner sind und nicht so intensiv gekocht werden müssen. Natürlich funktioniert es aber auch mit einem anderen großen Topf, in den die Stangen gelegt werden können. Fertig gekocht ist er, wenn man die Spitze mit dem Messer ansticht und sie noch etwas knackig (und nicht zu weich) ist. Das Spargelwasser verwenden wir als Basis für eine intensive Spargelcremesuppe



Sauce Hollandaise

250g Butter
2Stk Eidotter
Salz
Zitronensaft
Cayenne Pfeffer
3EL Gemüsefond

Butter auf ca. 45°C erhitzen, den aufsteigenden Schaum mit dem Schöpfer abschöpfen. (Geklärte Butter). Die Eidotter mit der Flüssigkeit und den Gewürzen über Dampf sehr schaumig aufschlagen. Die geklärte Butter unter ständigem Schlagen langsam dazugeben, bis eine sämige, dickliche Sauce entsteht. Es können aus dieser Grundsaucen mehrere Ableitungen gemacht werden, wie zum Beispiel die Sauce Bearnaise unter Zugabe von gehacktem Estragon oder statt Zitronensaft Weißwein usw.

Spargel Cordon Bleu

Das brauchst du für 4 Personen:

12 Stk. Solo Spargel Weiß
12 Blatt Schinken
60 g Bergkäse gerieben

Für die Panade

Eier
Mehl
Brösel



Zubereitung:

Den gekochten Spargel auf den Schinken legen, mit Parmesan bestreuen, im Schinken einrollen, mit einer Mehl-Ei-Brösel-Panade panieren und in Fett goldgelb backen.

Spargelcreme Suppe

Das brauchst du für 4 Personen:

200 g	Spargel
1 Liter	Spargelfond
250 g	Schlagobers
30 g	Butter
½	Zwiebel
1 EL	Mehl
¼	Schlagobers

Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss, Zitrone.



Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden, in Butter glasig anschwitzen, danach das Mehl dazugeben und mit Spargelfond aufgießen. Spargel in Stücke schneiden, die Köpfe als Einlagen verwenden. Spargelstücke, Schlagobers und die Gewürze dazugeben, aufkochen und fein mixen.

Bärlauch Pesto

Das brauchst du für 4 Personen:

280 ml	Olivenöl
80 ml	Rapsöl
100 g	Bärlauch frisch
1 Stk.	kleine Knoblauchzehe
20 g	Parmesan
20 g	Pinienkerne
	Saft einer halben Zitrone
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Bärlauch gut waschen und putzen, mit dem Wiegemesser ganz fein hacken, Öl und die restlichen Rohstoffe dazugeben.

Bärlauch Dip

Das brauchst du für 4 Personen:

200 g	Topfen
250 g	Sauerrahm
80 g	Bärlauch gehackt
	Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch feine gehackt und Zitronensaft

Zubereitung:

Topfen cremig rühren, danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal gut glatt rühren.



Vinaigrette

Das brauchst du für 4 Personen:

2 Stk.	Paradeiser
2 Stk.	gekochte Eier
½	Roter Zwiebel oder
2 Stk.	Schalotten
100 g	Olivenöl
60 g	Apefelessig
	Petersilie und Schnittlauch feine gehackt und geschnitten
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Strunk der Paradeiser entfernen und die untere Seite mit einem Kreuzschnitt einschneiden. Dann 5 Sekunden im kochendem Wasser blanchieren und anschließend abschrecken. Anschließend schälen und entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel oder Schalotte schälen und fein schneiden. Dann mit allen Zutaten außer den Eiern gut vermengen. Die gekochten Eier schälen und mit einem Messer fein hacken. Zum Schluss den Spargel auf einen Teller anrichten, die Vinaigrette darüber geben und mit den Eiern bestreuen.

