Spargel-Menü

in 3 Gängen

1 Beelitzer Spargel-Kartoffelsalat mit weißem & grünen Spargel und Zuckerschoten

2 **Spargel** im Kochschinken-Käse-Mantel mit Sauce Béarnaise und Butterkartöffelchen

3 Karamelisierter Spargel in Orangen-Sauce mit Erdbeeren, und Vanille-Eis

APERITIV: Spritzige Maibowle vom Waldmeister mit gefrorener Zitrone

WEINBEGLEITUNG: Chardonnay – Corsaire Reserve du President 2014

für 4 Personen

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

MENÜ 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT INSGESAMT: Bei guter Koordination wird für das komplette Menü eine Zeit von ca. 2,5 – 3 Stunden benötigt.

Die Fertigstellung des Hauptgangs incl. des Kochens der Salzkartoffeln beträgt ca. 16 Minuten.

Aperitiv:

Spritzige Mai-Bowle vom Waldmeister mit gefrorener Zitrone

ZUTATEN:

750 ml	Weißwein, spritzig, trocken
2 EL	Zucker, braun
1 Pck.	Vanillezucker
750 ml	Sekt, trocken
8	Zweige Waldmeister (darf nicht blühen!)
1	Zweig Minze
2	Zitronen (BIO) in Scheiben

1 Waldmeister über Nacht antrocknen lassen oder, Trick, im Tiefkühlfach anfrieren. So entfaltet er am besten sein Aroma. Dann den Waldmeister mit dem Minzezweig zu einem Sträußchen binden und 45 Minuten in den Wein hängen. Die Schnittflächen sollten nicht mit eintauchen, es werden Bitterstoffe freigesetzt.

2 Sekt kalt stellen. – Nach dem Aromatisieren Kräutersträußchen entfernen und im Wein Vanillezucker und braunen Zucker auflösen lassen. – Zitronenscheiben im Tiefkühlfach gefrieren.

3 In einem entsprechenden Glas zur Hälfte den Waldmeister-Wein gießen und mit dem gut gekühlten Sekt aufgießen. Zitronenscheibe einlegen und als Aperitifs zum Beginn des Spargel-Menüs reichen.

Vorbereitung:

Spargel weiß & grün

ZUTATEN:

1,5 kg	weiße Spargel
0,5 kg	grüne Spargel
1 l	Wasser
1 TL	Salz
2 TL	Zucker
1 El	Zitronensaft (frisch gepresst)
25 g	Butter

1 WEISSER SPARGEL: Etwas 2 – cm der Enden vom Spargel abschneiden. Die Spargel dann großzügig schälen. Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter in einem entsprechenden Topf (ich nehme einer Bräter) zum sieden bringen, Spargel (hier portionsweise) einlegen und etwa 12 – 14 Minuten (nach Stärke) mit Biss garen.

2 GRÜNER SPARGEL: Diesem nur das letzten Drittel schälen und die Spargel etwa 8 – 10 Minuten im Spargelwasser mit Biss garen.

3 Spargel heraus nehmen, abtropfen lassen und zur weiteren Verwendung bereit halten.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

Vorspeise: Spargel-Kartoffel-Salat

ZUTATEN:

300 g	möglichst kleine Frühkartoffeln
je 4 – 5	Stangen weißer und grüner Beelitzer Spargel
¼ Liter	Wasser
	Meersalz
1 TL	Butter
1 Prise	Zucker
60 g	Zuckerschoten
1 EL	Weißweinessig
100 ml	gute Rinderbouillon
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ Bund	Petersilie (gehackt)
½ Bund	Schnittlauch (in Röllchen)
1 TL	mittelscharfer Bautz'ner Senf
½ EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
3 EL	Olivenöl
50 g	Schinkenspeck

DES WEITEREN:

2 – 4	kleine Tomaten
	Meersalz
	Petersilienblättchen und Schnittlauchröllchen zur Garnitur

1 Kartoffeln in 16 min gar kochen. – Die vorbereiteten Spargel schräg in etwa 3 – 4 cm lange Stücke schneiden.

2 Die Zuckerschoten waschen und in etwas Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest kochen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. – In Rauten schneiden.

3 Beide Gemüse auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen. - Kartoffeln abgießen, abdämpfen, pellen und in Scheiben schneiden. Noch warm mit dem Essig, der Bouillon und schwarzem Pfeffer würzen. Gut mischen und die Kartoffeln 1 Stunde die Essigbouillon aufnehmen lassen.

4 Petersilie mit Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft und Öl verrühren. Die Kartoffeln, den Spargel und die Zuckerschoten vorsichtig mit der Sauce mischen.

5 Den Schinkenspeck in Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp entfetten.

6 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Tomatenscheiben auf einem Teller anrichten. Etwas mit Salz und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Den Salat in der Mitte aufhäufeln, mit Petersilie und Schinkenspeck-Streifen garnieren und servieren.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

Hauptgericht:

Spargel im Kochschinken-Käse-Mantel mit Sauce béarnaise und Butterkartöffelchen

ZUTATEN:

SPARGEL:

12 – 16	Stangen weißer Spargel
8	Stangen grüner Spargel
8	Scheiben Metztger-Kochschinken (á ca. 60 g)
4	Scheiben Käse (Emmentaler, Greyerzer, Gouda) à 40 g
2 – 3 EL	geschmolzene Nussbutter

SAUCE BÉARNAISE:

4 EL	trockener Weißwein
4 EL	Estragonessig
2	Schalotten (fein gehackt)
2	Zweige Estragon
50 g	Kerbelstiele
3	Eigelb
200 ml	Butter
	Meersalz
	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Zitronensaft

DES WEITEREN:

	Salzkartoffeln
2 EL	Butterflöckchen
	Petersilie

1 SAUCE BÉARAISE: Weißwein mit Estragonessig, Schalottenwürfel und Krätern auf die Hälfte einkochen. Kräutersud durch ein Sieb in eine Schlagschüssel geben.

Sollten keine frischen Kräuter vorhanden sein, diese durch getrocknete ersetzen.

2 Die Schlagschüssel über ein heißes Wasserbad setzen und 3 ganz frische Eigelbe unterrühren. In die ganz heiße (nicht kochende!) Sauce nach und nach 200 g Butterwürfelchen schlagen und so lange weiterschlagen, bis die Sauce cremig geworden ist. – Mit gehackten Estragon und Kerbel, Meersalz und weißen Pfeffer sowie etwas Zitronensaft abschmecken.

3 Von dem frischen Kochschinken den Fettrand abschneiden. (Diesen anderweitig z.B. in kleinen Speckwürfeln ausgebraten verwenden). Den Schinken überlappend auf ein Brett legen und den Käse darauf legen. Auf diesen je 3 – 4 weiße spargel und 2 grüne Spargel legen und in die Schinken-Käse-Scheiben einrollen.

4 Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser etwa 15 – 16 Minuten gar kochen.

5 Diese Rollen mit der Unterseite auf ein leicht eingebuttertes Backblech legen und mit der geschmolzenen Nussbutter einpinseln.– Backofen auf 200 °C Grillfunktion vorheizen und auf der 2. Schiene von oben etwa 10 – 12 Minuten erhitzen und dabei ganz leicht angrillen, bis die Schinkenrollen sehr heiß sind und der Käse zerlaufen ist.

6 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Unter die fertigen Salzkartoffeln Butterflöckchen heben. Die Schinken-Spargelrollen mittig auf vorgewärmte Teller geben, dahinter die Salzkartoffeln anlegen, diese mit Petersilie garnieren und mittig über die Schinkenrollen je 1 – 3 EL Sauce béarnaise geben. Restliche Sauce béarnaise und Kartoffeln separat dazu reichen.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

Dessert:

Kandierter Spargel mit frischen Erdbeeren, Aceto balsamico und Vanilleeis

ZUTATEN:

4	Stangen weiße Spargel
4	Stangen grüne Spargel
2 EL	Butter
3 EL	Zucker
½	Orange (Saft)
4	Kugeln Vanilleeis

DES WEITEREN:

Aceto Balsamico Tradizionale oder Crema di Balsamico
Minzeblättchen

1 Vorbereitete Spargel in schräge, etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, abzupfen, halbieren, vierteln oder achteln.

2 Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und leicht reduzieren.

3 Spargel zugeben und leicht karamellisieren lassen. Erdbeeren, Vanilleeis und Spargel auf einem Teller apart anrichten. Etwas Orangensud darüber träufeln. Aceto balsamico oder Crema in einer Spirale darüber geben. – Mit Minze-Blättchen garnieren.

ZUTATEN:

	Kochwasser vom Spargel
	Restlicher Spargel
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
100 ml	Sahne
1 EL	Crème fraîche
4	Scheiben Räucherlachs

DES WEITEREN:

Petersilienbättchen

Optional zusätzlicher Gang:

Spargel-Schaumüppchen mit Räucherlachs

Falls es die Zeit erlaubt, kann durchaus nach dem Vorspeisensalat noch ein Süppchen aus dem Spargelsud serviert werden.
Dann mausert sich unser Mai-Menü zu einem mit 4 Gängen.

1 Aus Butter und Mehl in einem Topf eine helle Roux bereiten. Das abgekühlte Kochwasser vom Spargel nach und nach zugeben, bis eine leicht gebundene Suppe entsteht. 15 Minuten sanft durchkochen lassen. Sahne und **Crème fraîche unterrühren und das Süppchen mit dem Zauberstab aufschäumen.** – Räucherlachs in Streifen schneiden. Süppchen auf Suppentassen oder Schälchen verteilen, Räucherlachs darauf geben und mit Petersilie garnieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.