

Spargelmenü 10.05.2017

Menü

Salat vom grünen und weißen Spargel
mit Rucola-Pesto und Parmesan

Spargelcremesuppe mit Krustentiere und Vanille

Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise,
rosa gebratene Kalbshüfte und
neuen Kartoffeln

Weißkäsecreme mit Beeren

Salat vom grünen und weißen Spargel mit Rucola-Pesto und Parmesan (4 Personen)

Spargel weiß	8 Stk.
Schalotten	1 Stk.
Kerbel	2 Stk.
Balsamico weiß	2 El
Senf süß	1 Tl
Zitronensaft	½ Stk.
Rapsöl	2 El

Zubereitung:

Den Spargel schälen, die Endstücke brechen.
Die Schalen und Endstücke zum Fond verarbeiten.
Die Spargelstangen in sehr feine Scheiben schneiden.
Aus den restlichen Zutaten ein Dressing zubereiten und
den Spargel damit marinieren.

Spargel grün	12 Stk.
Rucola	1 Bd
Pinienkerne	50 g
Olivenöl	3 El
Knoblauch	½ St
Salz	1 Prise
Parmesan	100 g

Zubereitung:

Den Spargel in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, bei mäßiger Hitze darin garen.
Aus dem Rest der Zutaten eine Pesto zubereiten

Spargelcremesuppe mit Krustentieren und Vanille (4 Personen)

Spargel weiß	8 Stk.
Krustentiere	200 g
Zwiebel	1 Stk.
Noilly Prat	100 ml
Vanillepulver	1 Ms
Butter	80 g
Mehl	60 g
Spargelsud	750 ml
Sahne	200 ml

Zubereitung:

Den Spargel schälen und im Spargelsud garen. Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze zubereiten, mit Sud ablöschen, köcheln lassen bis der Mehlgeschmack verschwindet mit Sahne aufgießen und abschmecken.

Die Krustentierschalen und Zwiebel anrösten, mit Noilly Prat ablöschen, etwas Spargelsud angießen und auskochen, durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und mit Vanille verfeinern.

Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise, rosa gebratene Kalbshüfte und neuen Kartoffel (4 Personen)

Kalbshüfte	500 g
Spargel	24 Stk.
Kartoffeln	400 g

Zubereitung:

Den Spargel schälen, im Spargelsud garen. Die Kartoffeln waschen mit der Schale in Salzwasser garen. Die parierte Kalbshüfte in einer heißen Pfanne anbraten, im Ofen bei 80 Grad garen.

Weißwein	200 ml
Zwiebel	½ Stk.
Zitronensaft	½ Stk.
Butter	250 g

Zubereitung:

Salz, Pfeffer, Worcestersoße zum Abschmecken

Daraus eine Reduktion zubereiten.

3 Eigelbe mit der gleichen Menge Reduktion über dem Wasserbad steif

Aufschlagen und die 250 g zerlassene Butter langsam dazu rühren.

Nochmals abschmecken.

Weißkäsecreme mit Beeren (10 Personen)

Quark	250 g
Zucker	200 g
Sahne	300 g
Eiklar	5 Stk.
Zitronenschale	1 Stk.
Beeren	

Zubereitung:

Den Quark mit Vanillepulver und geriebener Zitronenschale glattrühren.
Das Eiklar mit Zucker und der Sahne steif schlagen und nacheinander unter den Quark heben.

Die Masse in einem Tuch und Sieb im Kühlschrank kalt stellen.
Beeren als Garnitur mit auf dem Teller anrichten.

Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten www.kochschule-brauchle.de und www.Schlemmerregion.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 zu erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle_Die Kochschule

