

Spargel und andere Köstlichkeiten 06.05.2009

# M e n ü

Gebratener grüner Spargel  
mit Jakobsmuscheln



Spargelcremesuppe mit Pfannkuchen-Spinatroulade



Straußenfleisch an Morchelrahm  
Spargel mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln



Schokoladenespuma  
mit Erdbeeren an Minzpesto

# Rezepturen ( für 4 Personen)

## Gebratener grüner Spargel mit Jakobsmuscheln

Jakobsmuscheln	8 Stück
Spargel grün	12 Stangen
Butter	
Salz, Zucker	
Olivenöl	20 ml
Schalotten	10 g
Tomaten Concasse	40 g

### Zubereitung:

Spargel auf der unteren Hälfte schälen, in gleichlange Stücke schneiden. In einer heißen Pfanne mit Butter, Zucker und Salz glasieren.

Jakobsmuscheln säubern, würzen, kurz in einer Bratpfanne braten, dann bei Heißluft 110 Grad knapp 10 Minuten in den Ofen. Das Olivenöl erhitzen, die feingeschnittenen Schalotten andünsten, das Concasse kurz darin durchschwenken und etwas abschmecken.

## Spargelcremesuppe mit Pfannkuchen-Spinatroulade

Spargelschalen und Abschnitte	800 g
Butter	50 g
Mehl	25 g
Hühnerbrühe	
Sahne	200 g
Pfannkuchen	2 Stk.
Hähnchenfleisch	50 g
Spinat	
Sahne	50 ml

### Zubereitung:

Die Spargelreste mit Wasser 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.

Das Hähnchenfleisch mit etwas Blattspinat zusammen mixen, würzen, Sahne dazugeben und weitermixen bis es fein ist. Die Farce auf die Pfannkuchen verstreichen, in Klarsichtfolie einwickeln und im Wasserbad oder Dampfgarer garen.

## Straussenfleisch an Morchelrahm Spargel mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln

Straussenfleisch	500 g
Morcheln	
Schalotten	
Weißwein	
Sahne	
Schnittlauch	
Weisser Spargel	12 Stangen
Butter	100 g
Wein	50 ml
Schalotten fein geschnitten	½ Stk.
Pfefferkörner weiss	1 Stk
Eigelb	2 Stk
Kartoffeln neu	300 g
Olivenöl, Salz, Rosmarin	

### Zubereitung:

Morcheln in Wasser einweichen und darin mehrmals gut ausdrücken um den Sand auszuspülen.

Spargel schälen, in Salz-Zuckerwasser abkochen und nach gewünschtem Garpunkt in kaltes Wasser legen. Nach dem auskühlen sofort herausnehmen und auf ein Blech legen. Später im Spargelsud wieder heiß machen.

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. Dann aus dem Wasserbad nehmen und die lauwarme flüssige Butter Löffelweise darunter schlagen. Die Kartoffeln gut waschen, halbieren und mit Olivenöl, Salz und Rosmarin marinieren. Auf einem Blech bei 200°C ca. ½ Stunde backen.

Die Morcheln mit etwas Butter anschwitzen, die Schalotten dazugeben, mit Wein ablöschen, mit Morchelwasser aufgießen, einköcheln lassen, mit Sahne und Schnittlauch verfeinern und abschmecken.

Strauss würzen, anbraten und im Ofen bei 110°C garen.

## Schokoladenespuma mit Erdbeeren an Minzpesto ( 10 Personen )

Sahne	200	g
Milch	200	g
Zucker	10	g
Couverture schwarz	200	g
Gelatine	5	g
Erdbeeren	30	Stk.
Minze	10	Stängel
Läuterzucker 2:1	50	ml
Grand Marnier	50	ml
Pistazien	20	g
Marzipan	10	g

### Zubereitung:

Milch und Zucker erhitzen, geraspelte Couverture einrühren, eingeweichte Gelatine darin auflösen und kalte Sahne dazugießen. In vorgekühlten Sahnebläser abfüllen und kühl stellen. Minzherzen für Garnitur beiseite legen. Die Blätter mit Pistazien, Läuterzucker, Marzipan und Alkohol mixen. Erdbeeren waschen und in feine Scheiben schneiden.