



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 13. Juni. 2023 um 10:30 Uhr in Nettlesheim
Rezepte für 6 Personen

Zur Einstimmung auf unser Spargelmenü:

Ofenspargel mit Parmesan

- 1 kg grüner Spargel
- 2 El Olivenöl
- Meersalzflocken
- 50 Gr Parmesan, gerieben
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Ofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen, beim Spargel die holzigen Enden abschneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Spargel darauf verteilen. Mit dem Olivenöl beträufeln. Mit Salz würzen, dann den Parmesan gleichmäßig auf dem Spargel verteilen, pfeffern. Ca 10 Min. rösten, bis der Spargel gar ist. Dazu eine kleine Kartoffel und ein wenig grüner Salat.

Vorspeise:

Spargel im Schinkenmantel

- 6 dicke Stangen Spargel
- 6 Scheiben gekochter Schinken (nicht ganz so dünn)
- 200 gr Blauschimmelkäse
- 2 Eier zum Panieren
- 200 gr Paniermehl
- 2 Päckchen Sauce Hollandaise
- Butter zum Ausbacken
- Kräuter (Petersilie oder Schnittlauch)

Spargel schälen und bissfest kochen, dann abkühlen lassen und trockentupfen.

Eine Schinkenscheibe auslegen und mit Blauschimmelkäse bestreichen.

Eine Spargelstange fest einrollen und mit Zahnstochern feststecken.

Die Rollen vorsichtig erst in Ei dann in Paniermehl wenden und anschließend in der heißen Butter vorsichtig ausbacken, mit der erwärmten Sauce Hollandaise überziehen.

Mit den Kräutern bestreut servieren.

Suppe:

Spargelcremesüppchen

- 500 gr weißer Spargel
- Salz, Zucker
- 400 ml Schlagsahne
- 1 Bund Petersilie
- 50 gr Butter
- 50 gr Mehl
- Pfeffer
- 6 El Weißwein

Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden.

Spargelschalen und -enden mit gut 2 Liter Wasser mit Salz und Zucker aufkochen.

Zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Spargel in kleine Stücke schneiden. Spargelschalen durch ein Sieb abgießen,

Den Fond auffangen, zurück in den Topf geben und aufkochen. Spargelstücke darin ca 8 Minuten köcheln lassen. 200ml Sahne halbsteif schlagen, Petersilie hacken und unter die Sahne heben.

Spargel aus dem Fond nehmen und ca 2 Liter abmessen. Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Spargelfond und 200ml Sahne einrühren. Aufkochen und 5 Minuten köcheln.

Mit Salz, Zucker und Wein abschmecken. Die Spargelstückchen dazugeben und noch einmal kurz Erhitzen. Die Suppe mit einem Klecks Kräutersahne anrichten.

Hauptgericht:

Spargel mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise dazu Schinken und neue Kartoffeln

- 500 gr Spargel pro Person
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Teelöffel Zucker
- 250 gr Butter
- Petersilie
- Neue Kartoffeln

Den Spargel schälen oder schälen lassen.

Wasser zum Kochen bringen, salzen, eine Prise Zucker und 1 TL Butter zugeben, den Spargel ins kochende Wasser geben, je nach Spargeldicke 8-10 Minuten kochen lassen, prüfen ob er bissfest ist und auf eine angewärmte Platte legen mit Petersilie garnieren, beim servieren mit zerlassener Butter übergießen.

Dazu kochen wir neue Kartoffeln.

Rohen und gekochten Schinken beim Metzger bestellen

Sauce Hollandaise

- Wir nehmen ein Fertigprodukt.....

Nachtisch:

Spargel - Erdbeersalat

- 300 Gr Spargel
- 300 gr Erdbeeren

- 2 Limetten
- 300 ml Sahne
- 80 Gr brauner Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 El Basilikum fein geschnitten
- 150 Gr Schlagsahne
- 50 Gr Creme fraiche
- 39 Gr Mandelblättchen

Den Spargel mit etwas Zucker 10 Minuten kochen. Unter fließendem Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtrocknen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mandelblättchen ohne Öl goldbraun rösten. Beiseite stellen. Die Limetten ausdrücken mit dem Mark der Vanilleschote und dem Zucker sowie 50 ml Wasser zu einem Sirup einkochen lassen. Den Spargel in kleine schräge Stücke schneiden und mit den Erdbeeren in einer Schüssel vermischen. Basilikum in feine Streifen schneiden und mit dem Sirup unter die Erdbeer – Spargel Mischung mischen und etwas marinieren lassen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Creme fraiche heben. Salat in Gläser verteilen und die Creme darüber geben, und mit Mandelblättchen und Basilikumstreifen garnieren.

Guten Appetit.....