

Rezepte zur Spargelzeit

Spargelcremsuppe mit Steckerfisch- 6 Portionen

Die Spargelschalen des Hauptgangs, 100 g Spargel, 50 g Butter, 4 cl Weißwein, 300 g Kabeljaufilet, 0,1 Liter Sahne, 50 g Stärkemehl, 4 Essl. Rapsöl, Gewürze

Die Spargelschalen waschen und in leicht gesalzenem Wasser 30 Minuten auskochen. Den Spargel in Scheiben schneiden und in einem extra Topf 5 Minuten köcheln. Den Sud von den Spargelschalen abpassieren und mit der Butter und dem Weißwein aufkochen. Die Speisenstärke mit Wasser anrühren und den Sud sämig abbinden. Die gekochten Spargelscheiben zugeben und die Suppe mit Salz, Muskat, Zitronensaft und etwas Suppenpulver abschmecken. Zuletzt mit der flüssigen Sahne verfeinern.

Die Kabeljaufilets mit Salz und Zitronensaft würzen, dann in sechs breite Streifen schneiden und auf einen Holzspieß stecken. Die Spieße in einer Pfanne im Rapsöl ausbraten und beim Anrichten der Suppe mit anlegen.

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise – 6 Personen

1200 g Stangenspargel, 1,5 Liter Wasser, 200 g Butter, 4 Eigelb, 2 cl Weißwein, Gewürze,

Den Spargel schälen (die Schalen für die Suppe verwenden) . In einem flachen Topf das Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser mit Salz und Zitronensaft würzen. Den Spargel je nach Stärke 12 -15 Minuten kochen.



Bild U.Großmann

Sauce Hollandaise

Den Butter zerlaufen lassen und die Molke abpassieren. Den Weißwein mit den Eigelben in eine Edelstahlschüssel geben und in einem heißen Wasserbad cremig rühren. Jetzt die lauwarme Butter tropfenweise einrühren und dann mit Salz, Zitronensaft und Worcestersoße abschmecken.

Als Beilage empfehlen sich Salzkartoffeln, roher und gekochter Schinken, sowie kurzgebratenes Fleisch.

Falls Spargelschalen übrig sind, diese einfrieren und später zur Suppe auskochen.

