



Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

Vorspeise Spargelcremesuppe

667 g	Spargel, weißer
2 Liter	Wasser
1,5 TL, gestr.	Zucker
80 g	Butter
53,5 g	Mehl
	Salz und Pfeffer, weißer
1,5 EL	Weißwein oder Zitronensaft
1,5 Stk	Eigelb
5,5 EL	saure Sahne
evtl.	Schinken, gewürfelt
evtl.	Kräuter (z. B. Kresse)

Zubereitung

Den Spargel waschen, vom Kopf her schälen, holzige Enden ab und die Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelschalen und -Enden in 1,5 Liter Wasser aufkochen lassen, etwa 20 Minuten auskochen und dann abseihen und entsorgen, den Sud auffangen.

Den Sud mit Salz und Zucker abschmecken, die Spargelstückchen hinein geben und in ca. 20 Minuten weich kochen. Abseihen und auch den Sud auffangen.

Derweil 40 g Butter erhitzen und mit dem Mehl eine helle Einbrenne herstellen. Dann das meiste des Spargelsudes (ca. 1 Liter) unter Rühren zur Einbrenne gießen und 15 Minuten kochen lassen, salzen und pfeffern. Weißwein oder Zitronensaft dazugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Das Eigelb mit Sahne verquirlen und die Suppe damit binden. Die Spargelstücke dazugeben. Noch ca. 20 g Butter darin schmelzen lassen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Man kann nach Belieben auch gewürfelten Schinken, Kresse (oder andere Kräuter) in die Suppe geben.

Vorspeise

Grüner Spargel im Wildschweinschinkenmantel aus dem Hainer Wald auf geröstetem Kürbiskernbrot

40 Stangen	grüner Spargel (ca. 850 g)
	Salz
20 Stk	dünne Scheiben Wildschweinschinken
6 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
2 Stk	Zitrone
100 g	Butter
	grober Pfeffer zum Bestreuen
8 Scheiben	Kürbiskernbrot

Zubereitung

Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in Salzwasser 4–5 Minuten kochen, dann abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Spargel gut abtropfen lassen

Schinkenscheiben quer halbieren. Jede Spargelstange mit 1/2 Scheibe Schinken umwickeln. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin portionsweise ca. 4 Minuten unter Wenden braten. Herausnehmen und warm halten

Spargel mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone auspressen. Butter schmelzen, Zitronensaft zugeben. Spargelstangen in einer Form anrichten und mit Zitronen-Butter beträufeln. Mit etwas grobem Pfeffer bestreuen und sofort servieren

Kürbiskernbrot in Butter anrösten und alles auf dem Teller anrichten.



Die perfekte Küche