

## Das Spargelrezept des Jahres 2006 vom Hotel Baumann's Hof

### Hauptgericht

#### Spargelaufwurf mit Riesengarnelen, Frühlingszwiebeln und Tomatenconcasse auf Kartoffelscheiben mit Parmesan überbacken

##### Zutaten pro Person:

250g geschälten Spargel  
etwas Spargelsud  
150g Sahne  
4 Riesengarnelen  
2 Tomaten  
1 Frühlingszwiebel  
2 Knoblauchzehen  
4 mittelgroße gek. Kartoffeln  
Salz, Pfeffer

##### Zubereitung:

Den geschälten Spargel in Wasser, mit Salz und Zucker gewürzt, bissfest abkochen. Die Riesengarnelen aus dem Panzer lösen und auf dem Rücken in der Mitte aufschneiden, um den Darm zu entfernen. Bei den Tomaten den Strunk entfernen und auf der Oberseite mit dem Messer einkreuzen, damit sich die Haut besser ablösen kann. Anschließend im kochenden Wasser kurz abblanchieren. Im kalten Wasser abschrecken, Haut entfernen, entkernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Scheiben schneiden. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Spargel zusammen mit den Riesengarnelen anschwitzen. Danach Frühlingszwiebeln und Tomaten hinzugeben. Mit Spargelsud ablöschen und Sahne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Etwas einkochen lassen. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine hitzefeste Form geben und etwas salzen. Das Spargelgemüse darüber geben. Das Ganze mit Parmesan bestreuen und bei 180 Grad im Ofen überbacken, bis der Parmesan angebräunt ist.

### Dessert

#### Erdbeeren mit Weinsabayon überbacken und Vanilleeis

##### Zutaten pro Person:

150g Erdbeeren  
40g Zucker  
125ml Weißwein  
4 Eigelb  
1 Kugel Vanilleeis

##### Zubereitung:

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, in Stücke schneiden und zuckern.  
4 Eigelbe, Weißwein und etwas Zucker in eine Rührschüssel geben und über einem heißen Wasserbad (nicht kochend!) aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Die Erdbeeren in eine Dessertschüssel geben, die Weißweinsabayon über die Erdbeeren geben und bei 180 Grad im Backofen leicht anbräunen. Zum Abschluss eine Kugel Vanilleeis hinzugeben.

Guten Appetit wünscht Ihnen Matthias Bensch, Küchenchef im Hotel Baumann's Hof