

Das Spargelrezept des Jahres 2008 vom Hasbergschen Hof, Nienburg

Spargelsalat in leichtem Senf-Dressing mit hausgebeiztem Lachs

Nienburger Spargel mit Schweinefilet in Blätterteig und Schaumsauce

Marinierte Erdbeeren mit Spargelparfait

Rezept für 4 Personen

Spargelsalat:

8 Stangen Spargel
250 g Lachs
Dill, schwarzer Pfeffer, Zucker, Salz, Senfkörner
Rapsöl, Balsamico-Essig, Honig, Pfeffersenf
10 Kirschtomaten
100 g Feldsalat

Lachs beizen:

Lachsfilet mit Haut beizen, mit Senfkörnern und gehacktem Dill und grobem schwarzem Pfeffer, 4 Teile Zucker, 1 Teil Salz – 24 Stunden marinieren bzw. beizen

Dressing:

3 Teile Rapsöl, 1 Teil Balsamico-Essig, Honig, Salz, Pfeffersenf mit dem Stabmixer mixen

Anrichten:

gekochten und in Stücke geschnittenen Spargel mit geviertelten Kirschtomaten auf einem Teller anrichten und mit Dressing beträufeln.

Den Feldsalat dazugeben und mit gebeiztem Lachs dekorativ anrichten.

Hauptgericht:

2 kg Spargel
1 kg Schweinefilet
8 Scheiben Rohschinken
250 g Brät vom Schlachter
100 g Champignons
Schnittlauch, Salz, Pfeffer
8 Platten Blätterteig
Sahne
Sauce Hollandaise
Kartoffeln

Zubereiten:

Schweinefilet im Ganzen mit Pfeffer und Salz würzen, scharf anbraten und abkühlen lassen. Brät mit Sahne und fein gehackten Champignons und Schnittlauch mischen.

Den Schinken auf eine Klarsichtfolie legen und mit der Brätmischung dünn bestreichen, das Filet rauflegen und einrollen. Das Paket in Blätterteig rollen und bei 200 ° ca. 40 Minuten backen.

Kartoffeln kochen.

Für die Schaumsauce unter die Sauce Hollandaise geschlagene Sahne unterheben.

Anrichten:

Spargel auf Teller legen und mit 3 Scheiben Fleisch, Kartoffeln und Schaumsauce anrichten.

Dessert:

200 g Spargel
0,5 l Milch
4 Eigelb
200 g Zucker
0,5 l Sahne
500 g Erdbeeren
Grand Manier
Vanille-Sauce
Zitronen-Melisse

Zubereitung:

Spargel in Milch 10 Minuten kochen.

Eigelb und Zucker auf Wasserbad zur Rose aufschlagen und die gefilterte Spargelmilch nach und nach dazugeben und kalt aufschlagen.

Geschlagene Sahne unterheben, abkühlen lassen und im Froster gefrieren lassen.

Ein Teil der Erdbeeren in Grand Manier marinieren.

Übrige Erdbeeren pürieren.

Anrichten:

Scheiben vom Parfait in die Mitte des Tellers stellen und die Erdbeeren herumlegen und mit Erdbeersauce und Vanille-Sauce beträufeln und mit Zitronen-Melisse garnieren.