

Das Spargelmenu-Rezept des Jahres 2000

von Friedrich-Karl Wiesener, Burgdorf

Vorspeise - Die Burgdorfer Spargelcrèmesuppe

Zutaten:

1 kg Spargel der Sorten II oder III
Salz und Zucker
100 g Butter
4 EL Mehl

1 l Brühe
1 Becher Sahne
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, gehackte Petersilie

Den geschälten Spargel in mundgerechte Stücke schneiden, im Wasser mit etwas Salz und Zucker 12 - 15 Min. garen. Aus Butter, Mehl und Spargelwasser eine Schwitze herstellen, mit Brühe auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, mit Eigelb legieren. Den gekochten Spargel hinzugeben und in Suppentassen mit etwas Petersilie bestreut servieren.

Hauptgericht - Spargel mit Lachskotelett in Orangen-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

mind. 2 kg weißer Spargel
1 TL Salz
1 TL Zucker
4 Lachskoteletts
Salz und Pfeffer
3 EL Butter

Saft von 3 - 4 Orangen, frisch gepreßt
¼ l Crème double oder Sahne
1 Spritzer Worcestersauce oder 1 EL Balsamico-Essig
4 Zitronen-Achtel
Petersilie in Zweigen zur Garnitur u. gehackt für die Kartoffeln
Salzkartoffeln

Zubereitung:

1. Spargel waschen, schälen und in Portionen bündeln, zur Seite legen. Spargeltopf (hoher) bis zu einem Drittel mit Wasser füllen und zum Kochen bringen, Salz und Zucker hinzutun.
2. Lachskoteletts waschen und abtupfen, Butter in eine heiße Pfanne geben, die Lachskoteletts darin von beiden Seiten leicht anbraten, den Orangensaft hinzugeben und den Fisch darin je nach Stärke 5 - 7 Min. garen, zwischendurch wenden.
3. Den Spargel in das kochende Wasser stellen und min. 12 Min. langsam kochen lassen.
4. Die gegarten Lachskoteletts der Pfanne entnehmen und warmstellen. Crème double oder Sahne mittels Schneebesen in den Sud schlagen, einen Spritzer Worcestersauce oder Balsamico-Essig hinzufügen, mit Salz abschmecken.
5. Die garen aber noch standhaften Spargelbündel auf einer vorgewärmten Platte servieren, die Fäden aufschneiden und herausziehen. Den Lachs mit Petersilienzweigen und Zitronen-Achteln arrangieren. Die Sauce in einer Sauciere anbieten, die mit Petersilie versehenen Salzkartoffeln reichen und dazu einen gekühlten trockenen Riesling oder ein herbes niedersächsisches Bier anbieten.

Dessert - Rhabarber-Kompott mit Vanilleeis

Den Rhabarber mit ganz wenig Wasser, mäßig Zucker und etwas Zitronenschale langsam garen. Die Rhabarberstücke in einem Kreis auf dem Teller arrangieren, den Saft hinzugeben. In die Mitte eine Kugel Vanilleeis oder/und einen kräftigen Löffel Schlagsahne setzen. Vanilleeis mit einer Zweigspitze Pfefferminze verzieren.