

Das Spargelmenu-Rezept des Jahres 2001

von Claus Geffers, Peine, und Hans Peter Reupert, Wendeburg

Vorspeise

Erbsentimbale mit Krebschwänzen und Spargelspitzen an Tomatensauce

Zutaten Erbsentimbale für 4 Personen:

350 g TK-Erbsen, 50 g Butter, 2 Eier, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

Die Erbsen in Salzwasser garen - mit dem Stabmixer pürieren. Butter, Eier, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer verschlagen und mit den pürierten Erbsen vermischen. Die geriebene Zwiebel nach Geschmack unterziehen.

Die Masse in 4 gebutterte Förmchen füllen und im Wasserbad bei 175°C (mit gebuttertem Pergamentpapier abgedeckt) ca. 30 - 45 min garen lassen.

Tomatensauce:

Zutaten:

2 Eigelb, 2 EL Weißwein, Salz, Pfeffer, 100 g geklärte Butter, 1 TL Tomatenmark

Die Eigelbe mit dem Wein und Gewürzen aufschlagen, dann die Butter unterrühren. Sollte die Sauce zu dick sein, etwas Krebsfond oder ersatzweise Spargelfond unterrühren. Das Tomatenmark unterheben.

Die Tomatensauce als Spiegel auf die 4 Teller auftragen. Je 5 gegarte Krebschwänze und 5 gegarte Spargelspitzen auf der Sauce um die Erbsentimbale anrichten.

Garnitur: Tomatenrose und Dill

Hauptgericht

Spargel mit gebratener Entenbrust (4 Personen)

Zutaten:

800 g Barbarie-Entenbrust, Bratfett, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 100 ml Saucenfond von Geflügel, 100 ml Weißwein, Saucenbinder, Honig oder Rübensaft, 2 kg Spargel, Salz, Zucker

Zubereitung:

Entenbrust salzen und pfeffern, anbraten und warm stellen. Die kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln in dem Fett leicht anbraten, mit Weißwein ablöschen und Saucenfond hinzufügen; anschließend die Sauce leicht binden und mit Honig oder Rübensaft abschmecken, würzen mit Salz und Pfeffer.

Spargel in mit Salz, Zucker und einem Stückchen Butter abgeschmeckten Wasser garen.

Die Entenbrust und die Gnocci (Beilage) gleichzeitig im Backofen bei 250°C Oberhitze garen/überbacken. Kurz vor Beendigung der Garzeit die Entenbrust mit Salzwasser bepinseln.

Gnocci als Beilage

Zutaten:

0,5 l Wasser, 0,5 l Milch, 1 TL Salz, 50 g Butter, 250 g Maisgrieß
Zum Überbacken 50 g Butter, 50 g Parmesankäse

Wasser, Milch, Butter mit Salz aufkochen. Den Maisgrieß in die kochende Flüssigkeit einrieseln lassen, aufkochen und 10 min leise mitköcheln. Die fertige Masse auf ein gefettetes Blech fingerdick auftragen. Nach dem Erkalten Halbmonde ausstechen oder Rauten schneiden.

Zum Überbacken die Gnocci mit Butter beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

Dessert

Bananen in Kokos-Spargelsauce (4 Personen)

Zutaten:

20 g Butter, 100 g Spargelspitzen, 1 Scheibe Ananas, ½ Mango, 250 g Erdbeeren, 20 g Kokosraspel, 1 EL Curry, 100 ml Spargelsud, 50 ml Kokosmilch, 2 Bananen

Zubereitung:

Spargelspitzen in der Butter hellbraun anbraten, dann das Obst (ohne Banane) hinzufügen und leicht glasieren. Anschließend das Obst und die Spargelspitzen entnehmen und warm stellen. Die Kokosraspel mit dem Curry in das Fett geben und kurz anschwitzen, mit dem Spargelsud angießen und leicht einkochen lassen; Kokosmilch hinzufügen.

Die Bananen vierteln und pro Person 2 Stückchen anrichten, mit der Sauce überziehen und mit dem Obst und den Spargelspitzen belegen.