

Das Spargelmenu-Rezept des Jahres 2002

von Dagmar Strampe, Spargelhof Strampe, Neetze

Vorspeise - Blätterteigtaschen mit Spargel

Zutaten (4 Personen):

4 Platten Blätterteig
500 g Spargelspitzen
Salz
Prise Zucker

50 g Parmesan
50 g roher Schinken
1 Ei

Blätterteig auftauen lassen. Spargel waschen und in $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz und Zucker aufkochen lassen, ca. 5 Min. kochen, dann abgießen und abtropfen lassen.

Käse reiben, Schinken fein würfeln; beides vermengen.

Teigplatten dünn ausrollen, jeweils einmal teilen.

Ei trennen, Teigländer mit Eiweiß bestreichen. Auf jede Teigplatte auf eine Seite etwas Käse/Schinken-Mischung geben und umklappen.

Teigländer mit einer Gabel fest andrücken, 10 Min. kalt stellen.

Backofen vorheizen auf 220°C und Teigtaschen auf ein Backblech mit Backpapier setzen, ca. 15 - 20 Min. backen, warm servieren.

Hauptgericht - Spargel mit geräuchertem Lachs und Orangenhollandaise (4 Personen)

2 kg weißer Spargel
200 g Räucherlachs

1 TL Salz / 1 Prise Zucker

3 l Wasser mit Salz und Wasser aufkochen, Spargel schälen und im Salzwasser ca. 15 - 20 Min. köcheln lassen.

Hollandaise:

125 g Butter
2 Eigelbe
4 EL Weißwein

Salz / Pfeffer
2 TL Zitronensaft
 $\frac{1}{4}$ l Orangensaft

Während der Spargel köchelt, Butter zerlassen, Eigelbe und Wein über einem Wasserbad schaumig schlagen, nicht aufkochen lassen. Rühren, bis eine dickliche Masse entsteht, von der Kochstelle nehmen.

Butter tropfenweise einrühren, Orangensaft reduzieren lassen und unter die Crème ziehen, mit den Gewürzen abschmecken.

Dünne Scheiben Räucherlachs mit dem Spargel anrichten, Kartoffeln und Sauce dazu reichen.

Dessert - Nougatsahne mit Erdbeeren

600 g Erdbeeren
200 g Sahne
150 g Nussnougat

50 g Hagelzucker
1 Bd. Zitronenmelisse

Erdbeeren waschen und Kelche ausschneiden, halbieren und in 4 Schälchen anrichten.

Nougat im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen, Sahne sehr steif schlagen, Nougat unterziehen.

Sahne auf die Erdbeeren geben und mit Hagelzucker und Melisse garnieren.