

Das Spargelmenu-Rezept des Jahres 1999 von Friedhelm Stein, Engensen

Vorspeise - Spargelcremesuppe mit Krabben und Kresse (4 Personen)

Vorbereitung und Zutaten:

500 g Stangenspargel, waschen, schälen, wieder bündeln (Abschnitte und Schalen dazugeben und mitkochen)
1 l einfache Rinderbouillon
40 g Butter
3 EL Mehl
Salz
1 Prise Zucker
weißer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Zitronensaft
5 EL Weißwein
5 EL süße Sahne
150 g Nordseekrabbenfleisch
frische Kresse

1. Spargelstangen in 1 l Bouillon etwa 20 Min. mit Deckel bei kleiner Hitze gar kochen. Zum Abtropfen in ein Sieb geben, Spargelbrühe auffangen. Abschnitte und Schalen wegwerfen, Spargel mundgerecht zerkleinern.
2. Aus der zerlassenen Butter und dem Mehl eine goldgelbe Mehlschwitze rühren, mit Spargelbrühe löschen und unter ständigem Rühren auffüllen. Alles 10 Min. lang gut durchkochen. lassen.
3. Mit Salz, wenig Zitronensaft, Zucker, Pfeffer abschmecken. Mit 5 EL Wein und 5 EL Sahne verfeinern. Spargelstücke hinzugeben und in der Suppe gut durchwärmen.
4. Nordseekrabben erst ganz zum Schluss in die Suppe geben und nur wenig erwärmen. Zum Servieren mit frischer geschlagener Sahne und Kresse garnieren.

Hauptgericht (4 Portionen)

2 kg frischer Stangenspargel	Semmelbrösel, Fett
200 g geräucherter Schinken	400 ml Sauce Hollandaise
200 g luftgetrockneter Schinken	400 ml zerlassene Butter
200 g Heidschnuckenschinken	ca. 2 kg Petersilienkartoffeln
350 g Schweineschnitzel (aus Karbonade)	

Frischen Stangenspargel waschen, schälen, mit Spargelband (Schnur) bündeln und in leicht siedendem Salzwasser mit einer Prise Zucker bissfest kochen (ca. 12 - 15 Min.). Gut abgetropft mit frisch gehackter Petersilie anrichten.

Schinkenplatte:

Alle drei Sorten Schinken dünn in Scheiben geschnitten mit Salat und krauser Petersilie auf einem Schinkenbrett oder großen Teller anrichten.

Schweineschnitzel:

Nach Möglichkeit aus der Karbonade (Rücken) geschnitten, mit Pfeffer und Salz wenig würzen und leicht plattieren, in geschlagenem Ei und Semmelbrösel panieren und in heißem Fett mit Schweineschmalz vorweg, dann abgießen und in geklärter Butter fertig braten.

Holländische Sauce

6 - 8 Eier
2 EL Essig

Pfeffer, Salz
500 g geklärte, zerlassene, warme Butter

Eigelbe mit Essig, Pfeffer, Salz und ca. 2 EL Wasser (oder Weißwein) mit dem Schneebesen an der Seite des Herdes (oder im Wasserbad) bei gelinder Wärme unausgesetzt schlagen, bis sie sich allmählich verdicken, dann unter fortwährendem Schlagen die geklärte warme Butter anfangs nur tropfenweise langsam unterschlagen. Mit Salz, Zitronensaft und Spargelfond abschmecken. An mäßig warmer Stelle aufbewahren und schnell verbrauchen.

geklärte Butter

750 g Butter im Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Vorsichtig durch Abgießen geklärte Butte und Molke trennen, Geklärte Butter in Sauciere anrichten.

Dessert - Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

800 - 1000 g frische Erdbeeren
Vanilleeis

Erdbeeren waschen, putzen, nach Bedarf evtl. leicht zuckern und anrichten. Pro Person 2 Kugeln Vanilleeis mit Zitronenmelisse garnieren.