



Das Spargelrezept des Jahres 2011, kreiert von Familie Werfelmann vom Neuloher-Hof, Marklohe

Frischkäseterrine in Schnittlauchcrêpes mit Sesam-Honigspargel, Stangenspargel mit Sc. Choron, Hähnchenbrust im Corn-Flakesmantel, Buttermilch-Spargelmouse auf Bickbeergrütze

Rezeptur für 4 Personen

- Vorspeise -

125 ml Milch, 50 g Mehl, 20 g zerlassene Butter, 1 Ei, 30 g Schnittlauch, Salz und Pfeffer, 1/8 l Weißwein, 2 Blatt Gelatine, 200 g Frischkäse, Salz, Pfeffer, 150 ml geschl. Sahne, 300 g Spargelspitzen weiß oder grün, Sesamöl, 2 EL Sesam, 100 g Honig, Kirschtomaten

Milch und Mehl zu einem glatten Teich verrühren, Butter und Ei dazugeben. Salz/Pfeffer hinzufügen und mit geschn. Schnittlauch verfeinern. In einer Pfanne von beiden Seiten hell backen. Weißwein aufkochen, vom Herd nehmen, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Frischkäse mit Salz/Pfeffer würzen und mit dem Wein verrühren. Schnittlauchcrêpes auslegen und Frischkäsemasse hineingeben. 2 Stunden kalt stellen. Spargelspitzen blanchieren, abtropfen lassen. Sesam mit dem Sesamöl leicht rösten, die Spargelspitzen hinzugeben und mit Honig verfeinern. Die Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Sesam-Honigspargel auf einem Teller anrichten. Kirschtomaten und Kräuter zum Verziern verwenden.

- Hauptgericht -

2 kg Spargel, Salz, Zucker, Butter
3 Eigelbe, 200 g Butter, 1 kl. Schalotte fein gewürfelt, 4 EL Wasser, 5 EL Estragonessig, 6 gestoßene Pfefferkörner, 1/2 Msp. Chilipulver, ein Spritzer Zitronensaft, 30 g Tomatenmark, frischer Estragon und Kerbel, Salz, Pfeffer
600 g Hähnchenbrust, geschlagenes Vollei, Corn-Flakes, Paniermehl, Salz/Pfeffer
1 kg neue Kartoffeln, Butter

Die Hähnchenbrüste quer zur Faser in fingerdicke Tranchen aufschneiden, leicht plattieren, mit Salz/Pfeffer würzen. Die Tranchen durch das geschlagene Ei ziehen und in dem Paniermehl mit zerbröselten Corn-Flakes wenden. Die Stücke in ausreichend heißem Butterfett von beiden Seiten goldbraun braten. Kartoffeln in Salzwasser kochen und anschließend in zerlassener Butter schwenken. Für die Sc. Choron die Schalottenwürfel, Essig, Wasser, Pfefferkörner, Estragon u. Chilipulver in einem Topf ca. 2 Min. reduzieren und durch ein Sieb passieren. Butter erhitzen und abschäumen. Die Reduktion mit den Eigelben auf dem Wasserbad cremig aufschlagen. Die Masse ständig rühren. Anfangs die geklärte Butter tropfenweise in die Eigelbmasse geben, voluminös aufschlagen. Mit gehacktem Estragon, Kerbel und Tomatenmark verfeinern, mit Salz/Pfeffer abschmecken. Den Spargel schälen, den Sud mit Salz und Zucker abschmecken und mit Butter verfeinern und nach 12 Min. Kochzeit herausnehmen, abtropfen lassen und mit der gebratenen Hähnchenbrust anrichten. Die Sc. Choron und die Butterkartoffeln separat reichen.

- Dessert -

250 g geschälte Spargelstücke, 250 g Buttermilch, 50 g Zucker, 250 ml Wasser
20 ml Zitronensaft, 20 ml Orangensaft, 3 Bl Gelatine, 250 ml geschlagene Sahne
300 g Bickbeeren (Heidelbeeren), 300 ml Weißwein, 300 ml Wasser, 30 ml Zitronensaft
100 g Zucker, 20 g Speisestärke

Spargelstücke in Wasser mit Zucker und einer Prise Salz weich kochen, die gesamte Masse mixen und durch ein Haarsieb passieren. Die eingeweichte Gelatine, Zitronen-/Orangensaft unter die Masse rühren. Wenn die Masse abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unterheben und 2 Std. kaltstellen. Bickbeeren mit Wein, Wasser, Zitronensaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Bickbeeren abbinden, anschl. gut durchkühlen. Zum Servieren zwei Nocken von der Mouse abstechen, auf dem Teller platzieren und darum Bickbeergrütze geben. Als Garnitur eine Minzspitze anlegen und mit Puderzucker bestäuben.