



# Das Spargelrezept des Jahres 2004

vom Hotel Weserschlöbchen, Nienburg

## Vorspeise

### Carpaccio von blauen Trüffelkartoffeln mit Nienburger Spargel und Parmaschinken (4 Pers.)

#### Zutaten und Zubereitung:

200 g blaue Trüffelkartoffeln, 200 g Parmaschinken, 400 g Spargel, rosa Pfefferbeeren, 50 ml Sauce Vinaigrette, Basilikum

Kartoffeln waschen – nicht schälen! und bissfest kochen,

Spargel schälen und im Salzwasser mit etwas Zucker und Butter garen.

Gekochte Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf einem Teller anrichten. Anschließend mit der Sauce Vinaigrette beträufeln. Den gegarten Spargel sternförmig auf den Kartoffeln verteilen und in der Mitte den Parmaschinken anrichten und mit Basilikum und den Pfefferbeeren garnieren.

## Hauptgericht

### Nienburger Spargel im Schlafrock mit gefülltem Kalbsfilet an La Ratte Kartoffeln mit Zitronengrashollandaise

#### Zutaten und Zubereitung:

2 kg Spargel, 1 Kalbsfilet 800 g, 250 ml Weißwein, Salz, Butter, 1 EL Zucker, 100 g Kalbfleisch, 1 Stange Zitronengras, 100 g Champignons, Pfefferkörner, 40 g Schalotten, Lorbeerblatt, 6 EL Sahne, 1 Schuss Essig, 100 g Weißbrot ohne Rinde, 4 Eigelb, 1 EL geh. Petersilie, 250 g geklärte Butter, 400 g La Ratte Kartoffeln

#### Zum Garnieren:

flüssige Butter, Blattpetersilie Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Butterflocke und etwa Zucker garen. Die Kartoffeln kochen – nicht schälen! und in Salzwasser mit etwas Butter kochen. In das Kalbsfilet eine Tasche schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Für die Füllung:

Kalbfleisch und Weißbrot zweimal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Champignons klein schneiden und mit gehackten Schalotten anschwitzen – abkühlen lassen. Sahne unter die Fleischmasse geben, mit Salz, Pfeffer und einer Msp. Cayenne würzen. Die erkalteten Champignons unterziehen, ebenso die gehackte Petersilie. Das Kalbsfilet füllen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend ca. 20 – 25 min im Ofen bei 200°C garen.

#### Für die Hollandaise:

Weißwein, Essig, Zitronengras, Pfefferkörner und Lorbeerblatt aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Eigelbe über dem Wasserbad aufschlagen, die Reduktion dazu geben. Weiterschlagen bis die Masse leicht dicklich wird. Danach die geklärte Butter tropfenweise unterschlagen.

#### Kleiner Tipp:

Wenn die Sauce anfängt zu gerinnen, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und etwas kaltes Wasser unterrühren.

Den Spargel, das auftranchierte Kalbsfilet auf dem Teller anrichten. Kartoffeln separat reichen. Anschließend den Spargel mit Butter abglänzen und mit der Hollandaise nappieren. Mit etwas Blattpetersilie garnieren.

## Dessert

### Hausgemachtes Spargeleis auf kaltem Melisseschaum

#### Zutaten und Zubereitung:

12 Stangen Spargel, 1 TL Puderzucker, 6 TL Orangeat, 1 TL Butter, 6 Eigelb, 200 g Zucker, 100 g Butter, 250 ml Milch, 20 g Vanillezucker, 1 Vanilleschote, 6 EL Sahne, 350 g Sahne, 2 TL Melisse, 1 EL Orangenmark, 8 Erdbeeren, 1 Zitrone, ungespritzt, Melisse

Spargel schälen. In leichtem Salzwasser mit einer Prise Zucker und einer Butterflocke kochen. Klein schneiden und im Mixer gut pürieren. Masse durch ein Sieb passieren.

Mit dem Zestenreisser Schale der Zitrone abziehen. Mit Puderzucker und Butter in der Pfanne leicht karamellisieren. Vanilleschote ausschaben. Melisseblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden. Sahne steif schlagen. Kühl stellen. Milch mit dem Vanillemark aufkochen. Erdbeeren säubern, halbieren, Orangeat fein hacken. Eigelb, Zucker und Orangenmark schaumig rühren. Heiße Vanillemilch dazugeben und über dem Wasserbad zu einer cremigen Konsistenz aufschlagen. Kalt schlagen. Spargelmus unterheben, ebenso die geschlagene Sahne, Orangeat dazugeben und in der Eismaschine gefrieren. Butter, Sahne und Vanillezucker aufkochen, erkalten lassen. Melissestreifen unterheben. Von dem Spargeleis mit einem heißen Suppenlöffel Nocken oder mit dem Eisportionierer Kugeln abstechen. Melissesauce auf flache Teller geben. Eisnocken oder -kugeln darauf setzen. Zitronenzesten darüber verteilen und mit Erdbeeren und Melisseblatt garnieren.