



www.spargelstrasse.com • e-mail: spargelstrasse@burgdorf.de

Das Spargelrezept des Jahres 2012

- kreiert vom Hotel „Weserschlößchen“ in Nienburg -

Geeistes Spargelsüppchen mit Nordseekrabben und Avocado, Gebratenes Steinbeißerfilet mit Limettenhollandaise, Spargelmix und Apfelrisotto mit Ziegenfrischkäse, Spargelparfait mit gegrillter Tandoorie Ananas

Rezept für 4 Personen

- Vorspeise -

1 Avocado

200 g Nordseekrabben

500 g geschälten Spargel

200 ml Sahne, 30 ml weißen Balsamico

1 Zitrone, etwas Butter, Salz, Zucker, Pfeffer

Wasser mit Butter, Zitrone, Salz und Zucker zum Kochen bringen, Spargel dazugeben und weich kochen (ca. 20 Minuten).

Die Sahne mit 100 ml Spargelfond mischen, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker, dann kalt stellen. Den Spargel dazugeben und mit einem Zauberstab oder Blitzhacker fein mixen. Die Avocado schälen, vom Kern befreien und in sehr feine Würfel schneiden. Die Nordseekrabben mit den Avocadowürfeln und Balsamico mischen, abtropfen lassen, auf vier Teller aufteilen.

- Hauptgericht -

700 g Steinbeißerfilet

1 Biolimette, 2 Eigelbe, etwas Spargelfond

250 g Butter, Salz, Zucker, Pfeffer

1 kg grünen Spargel

1 kg geschälten weißen Spargel

1 Zitrone, etwas Butter, Salz, Zucker

200 g Risottoreis (Arborio)

etwas Butter, 1 Zwiebel

2 grüne saure Äpfel z.B. Granny Smith

150 g Ziegenfrischkäse

500 ml Brühe

Den weißen Spargel in Wasser mit Zitrone, Salz und etwas Zucker bissfest kochen (je nach Geschmack), danach den grünen Spargel am Ende abschneiden und das untere Drittel schälen. Jetzt kurz im Spargelwasser blanchieren, dann den grünen Spargel mit etwas Butter in einer Pfanne garziehen lassen. Den Steinbeißer mit Salz und Pfeffer etwas würzen und in einer Pfanne mit Butter langsam von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Hollandaise die Butter in einem Topf klären. Die Limettenschale mit einer feinen Reibe abreiben, anschließend auspressen. Den Saft zusammen mit dem Abrieb, den Eigelben und etwas Spargelfond in einer Schüssel auf dem Wasserbad heiß aufschlagen, nun die Butter langsam unterrühren. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Würfel zusammen mit dem Reis und Butter in einem Topf anschwitzen bis die Zwiebeln glasig werden. Langsam mit der warmen Brühe angießen und ständig rühren bis der Reis gar ist und eine sämige Konsistenz hat. Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden, anschließend die Würfel zusammen mit dem Ziegenfrischkäse unter das Risotto rühren.

- Dessert -

750 ml Milch

12 Eigelbe, Prise Salz

200 g Creme fraiche

400 g weißer Spargel

300 g grüner Spargel

1 Ananas, Tandoorie Gewürz

Den weißen Spargel schälen und weich kochen. Von dem grünen Spargel die Endstücke abschneiden und ebenfalls weich kochen. Den gesamten Spargel fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Milch und Zucker mit einer Prise Salz aufkochen. Die heiße Milch langsam auf die Eigelbe gießen und alles zusammen bis zur Rose abziehen und dann kalt stellen. Unter die kalte Milch das Spargelpüree und Creme fraiche rühren. Alles in einer kleinen mit Frischhaltefolie ausgelegten Kastenform gefrieren lassen. Die Ananas schälen und vom Strunk befreien, in Scheiben schneiden und mit etwas Zucker und Tandoorigewürz bestreuen und auf dem Grill goldbraun anbraten.

Guten Appetit wünschen Ihnen das Team vom Hotel ‚Weserschlößchen‘