



Weißes und grünes Gold



Spargeltarte mit Basilikumpesto

für 4 Personen

Zutaten

Teig

175 g Mehl
90 g Butter kalt
etwas Salz
1 kl. Ei
1,5 El kaltes Wasser

Guss

170 g crème fraîche
2 kl. Eier
1 Portion Basilikumpesto
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 Spargelstangen grün weiß
Basilikumblättchen zum Bestreuen

Zubereitung

Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden.

Das Mehl, die Butter und das Salz mit den Fingerspitzen zu einem sandartigen Teig verarbeiten.

Die Eier und etwas kaltes Wasser hinzufügen.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 60 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Zutaten für den Guss mit einem Schneebesen oder Stabmixer vermischen.

Die Spargelstangen schälen, waschen und über Dampf vorgaren. Kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine rechteckige Form (30 x 30 cm) mit Backpapier auslegen.

Den Teig ausrollen und in die Form geben. Einen Rand hochziehen.

Den Guss auf den Boden geben und die grünen und weißen Spargelstangen abwechselnd und in verschiedenen Richtungen in den Guss drücken.

Die Tarte ca. 25 Minuten backen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen, mit Basilikumblättchen bestreuen und heiß servieren.

Basilikum-Pesto

1 Portion

Zutaten

1 Topf Basilikum
2 Knoblauchzehen
30 g Mandelblättchen
3 El Olivenöl
8 El frisch geriebener Parmesan
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Basilikumblättchen abzupfen, abbrausen und trocken tupfen. Die Blättchen grob hacken.

Den Knoblauch schälen und grob hacken.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen und etwas hacken.

Alles mit dem Pürierstab nicht allzu fein zerkleinern.

Das Öl und danach den Käse untermischen.

Mit ein wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen.

***Gebratener Spargel
mit
Orangen-Limetten-Sauce
für 4 Personen***

Zutaten

pro Person 1 Stangen weißer Spargel
75 g Joghurt (3,5 % Fett)
3 El Orangensaft
2 El Limettensaft
je ½ Tl abgeriebene Orangen- und Limettenschale
Salz, Pfeffer
1 Lauchzwiebel
1,5 El Öl
Honig zum Abschmecken
Orangen- und Limettenfilets zum Dekorieren

Zubereitung

Spargel schälen und die Enden abschneiden.
Die Stangen längs halbieren.
Joghurt mit Orangen- und Limettensaft sowie Orangen- und Limettenschale verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Lauchzwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Unter den Joghurt heben.
Spargel im heißen Öl in einer beschichteten Pfanne bei kleiner Hitze 6 – 8 Minuten rundum goldbraun braten.
Die Sauce mit Honig abschmecken.
Orangen und Limetten filettieren.
Etwas Sauce über die Spargelstangen geben und mit Limetten- und Orangenfilets dekorieren.

Spargel-Cappucino mit Jakobsmuschel

für 4 Personen

Zutaten

130 g grüner Spargel
½ Zwiebel
1 kl. Kartoffel
1 geh. El Butter
250 ml Geflügelfond
50 g Sahne
Salz, Pfeffer
2 El Haselnussöl
4 ausgelöste Jakobsmuscheln
Haselnusskrokant

Zubereitung

Spargel waschen, das untere Drittel schälen, holzige Enden wegschneiden.
Spargelköpfe abschneiden, übrigen Spargel in Stücke schneiden.
Zwiebel abziehen und fein würfeln.
Kartoffel schälen und fein würfeln.
Zwiebel, Kartoffel und Spargelstücke in der Butter dünsten.
Fond und Sahne angießen, 10 Minuten köcheln lassen.
Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Spargelköpfe in 1 Öl 5 Minuten braten.
Jakobsmuscheln abbrausen, trocken tupfen, würzen und in 1 El Öl je Seite 1 – 2 Minuten braten.
Auf Spieße stecken.
Suppe in Gläser füllen, mit Krokant bestreuen, Spargel hingeben, Spieße auflegen.

***Gefüllte Hähnchenbrust
mit
Kräuter-Prosecco-Sauce***

für 4 Personen

Zutaten

2 Hähnchenbrustfilets (à 150 – 200 g)
50 g Bergkäse
25 g getrocknete Tomaten in Öl
25 g getrocknete Soft-Aprikosen
Salz, Pfeffer
3 Schalotten
2 El Öl
200 ml Prosecco
500 ml Geflügelfond
je ½ gr. Bund Kerbel, Dill, Petersilie und Schnittlauch
3 Stiele Estragon
200 g Sahne
1,5 El milder Senf
25 –40 g kalte Butter
Zahnstocher

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Die Filets waschen, trocken tupfen und jeweils eine Tasche einschneiden. Innen etwas salzen und pfeffern.

Käse in feine, kurze Streifen schneiden.

Abgetropfte Tomaten und Aprikosen fein würfeln.

Beides mit den Käsestreifen mischen und in die Fleischtaschen füllen. Mit Zahnstochern verschließen.

Schalotten schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets darin von beiden Seiten anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und in einer feuerfesten Form im Backofen (Mitte) in 10 – 12 Minuten fertig garen.

Schalotten im heißen Bratöl andünsten. Mit Prosecco und Fond ablöschen, aufkochen und ca. 15 Minuten einkochen lassen.

Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Kräuter, Sahne und Senf in den Fond rühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Butter in Stückchen kräftig unterschlagen.

Spargelrisotto

für 4 Personen

Zutaten

400 g grüner Spargel
etwas Salz
40 g Butter
1 Zwiebel
140 g Risotto Reis
¼ Glas trockener Weißwein kalt
schwarzer Pfeffer
25 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Spargelspitzen abschneiden (2 – 3 cm) und beiseitestellen.

Die Enden abschneiden. Den Rest in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kurz garen. Dann pürieren und diesen Spargelfond zum Kochen bringen.

Die Zwiebel fein hacken.

Die Hälfte der Butter in eine große Kasserolle geben.

Die Zwiebel darin glasig dünsten, dann die Spargelspitzen hinzufügen.

Jetzt den Reis hinzufügen und gründlich mit einem Holzlöffel umrühren, damit er das Butter-Zwiebelaroma aufnehmen kann.

Den Wein in den Topf gießen. Die Temperatur hochschalten, damit der Wein rasch verdampft, dann etwas kochende Spargelbrühe unter ständigem Rühren darübergießen.

Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, erneut Brühe einrühren und diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gar ist.

Das dauert ca. 20 – 30 Minuten und während der Zeit muss der Reis immer wieder gerührt werden.

Erdbeer-Sorbet mit süßem Basilikumpesto

für 4 Personen

Zutaten

Sorbet

240 g reife Erdbeeren

1 Zitrone

200 g Kristallzucker

240 ml Wasser

Pesto

1/2 Bund frisches Basilikum

1/2 El Pinienkerne

65 ml gutes, natives Olivenöl

ca. 35 – 50 g Puderzucker

etwas Zitronen- oder Limettensaft

Zubereitung

Zucker und Wasser in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und solange kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und das Ganze eine sirupartige Konsistenz hat. Den Sirup in den Kühlschrank stellen.

Die Zitrone auspressen.

Die Erdbeeren waschen, trocknen und den Stielansatz entfernen. Die Erdbeeren pürieren und mit dem Zitronensaft und dem abgekühlten Zucker mischen. Das Ganze für ca. 50 Minuten in die Eismaschine geben.

Für das Pesto das Basilikum waschen, gut trocknen und die Blätter abzupfen.

Das Olivenöl in ein hohes Mixgefäß füllen.

Die Basilikumblätter, den Puderzucker sowie die Pinienkerne zugeben und alles mit dem Pürierstab so lange zu einem feinen Pesto mixen, bis sich der Puderzucker aufgelöst hat und es keine Pinienkernstückchen mehr gibt.

Erdbeersauce

für 4 Personen

Zutaten

250 g Erdbeeren

25 g Zucker

½ El Zitronensaft

½ Tl gemahlene Vanille

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Die Erdbeeren fein pürieren, in einen Topf geben und Zucker, Zitronensaft und Vanille hinzufügen.

Alles gut verrühren.

Die Mischung zum Kochen bringen und anschließend bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Ab und zu umrühren. Die Sauce ist fertig, wenn sie dickflüssig ist.

Erdbeercarpaccio

Zutaten

Pro Person 3 gr. Erdbeeren

Weißer Schokolade

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.

Die Erdbeerscheiben versetzt überlappend als Streifen mittig auf den Teller legen.

Weißer Schokolade über die Erdbeeren raspeln.

Mittig eine Kugel Erdbeersorbet auf die Erdbeeren legen und das Pesto ringförmig darüber spritzen.

Mit einer Basilikumspitze garnieren.

