



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 20. Mai 2015

Rund um den SPARGEL

Spargel/Currysuppe von
Weißem und Grünem Spargel
mit gerösteten Semmelbröseln und Kerbel
**

Klassischer Spargelsalat
mit Würfel von Tomaten und gekochtem Ei
mit Senf und Sherryessig und Ziegenfrischkäse
**

Kalbsrücken
gefüllt mit Kartoffel/Estragonpüree und Weißem Spargel
in einem Mantel von Serrano-Schinken in der Folie gegart
mit Walnussmayonnaise
**

Erdbeer-Schoko-Spieß
auf gesüsster Grand Marnier-Creme fraiche
mit frischer Minze

Spargel/Currysuppe von Weißem und Grünem Spargel mit gerösteten Semmelbröseln und Kerbel

Köpfe von geschältem Grünem und Weißem Spargel ca. 4 cm lang abschneiden, der Länge nach halbieren und beiseite stellen. Die übrig gebliebenen Spargelstangen klein schneiden und zusammen mit klein geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen und mit etwas Zucker karamellisieren, dann mit Curry bestäuben .

Mit Wermut und Weißwein ablöschen und mit Spargelsud auffüllen.

Alles gut durchkochen bis auch die Schalotten weich sind, mit Sahne auffüllen und mit dem Mixer pürieren.

Wenn der Spargelsud zu schwach abgeschmeckt war, die Suppe noch einmal nachwürzen und mit Stärke abbinden.

Die Suppe nun durch ein Haarsieb passieren und in tiefe Teller portionieren. Mit den halbierten Spargelköpfen, die kurz in einer Pfanne mit etwas Zucker und Salz angebraten wurden, und mit in Butter gerösteten Semmelbrösel belegen, danach mit frisch gezupftem Kerbel dekoriert servieren.

Klassischer Spargelsalat mit Würfel von Tomaten und gekochtem Ei mit Senf und Sherryessig und Ziegenfrischkäse

Geschälten und in Stücke geschnittenen Weißen Spargel in einem kochenden Sud aus Wasser, Salz, Butter, Zitronensaft und Zucker kurz blanchieren, so dass der Spargel noch eine knackige Konsistenz hat.

Währenddessen wird die Marinade aus folgenden Zutaten hergestellt:

Senf, Honig, Sherryessig, Walnussöl und etwas Olivenöl, Salz und Pull Biber. Alles gut verrühren, so dass eine cremige Konsistenz entsteht, anschließend Tomatenfleischwürfel und Würfel von gekochtem Ei unterheben.

Die blanchierten Spargelstücke noch warm darin marinieren. Wenn der Spargelsalat durchgezogen ist, wird er auf einem Ruccolabett angerichtet und mit einem milden, mit Honig angesetzten Ziegenkäse, serviert.

Kalbsrücken gefüllt mit Kartoffel/Estragonpüree und Weißem Spargel in einem Mantel von Serrano-Schinken in der Folie gegart mit Walnussmayonnaise

Kalbsrücken von Fett und Sehnen befreien, und längs halbieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und längs eine Tasche einschneiden., die ebenso innen gewürzt wird. Blanchierte Spargelstangen und eine Masse aus pürierten Kartoffeln, die mit Salz, Pfeffer, frisch geschnittenem Estragon und Muskat abgeschmeckt ist, in die Tasche füllen. Zum Verschließen der Tasche den Kalbsrücken in einen Mantel von dünn geschnittenem Serrano-Schinken einrollen.

Alufolie - am besten mit Trennfett - gut einfetten und die Kalbsrückenrolle eng darin einwickeln.

Im Backofen bei 80°C solange garen bis eine Kerntemperatur von ca. 60°C erreicht ist. Inzwischen aus Eigelben, Walnussöl, etwas Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft oder wahlweise Zitronenöl eine Mayonnaise herstellen, gehackte Walnusskerne unterheben. Zum Servieren den Kalbsrücken aus der Folie nehmen, tranchieren und mit der Walnussmayonnaise und frisch gehobeltem Parmesan servieren.

Erdbeer-Schoko-Spieß auf gesüsster Grand Marnier - Creme fraiche mit frischer Minze

Erdbeeren putzen und jeweils zwei Stück (ungefähr gleich groß) auf einen Spieß ziehen (ca. 10 - 12 cm lang).

Die Spieße kalt stellen.

Wenn sie durchgekühlt sind, die Erdbeeren durch eine beliebige Kuvertüre ziehen und die Spieße auf einem Gitterrost abtropfen lassen.

Während die Schokolade erstarrt aus Creme fraiche, Grand Marnier und Puderzucker eine cremige Masse herstellen, die dann zusammen mit den Erdbeerspießen und frischer Minze angerichtet serviert wird.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!