

**Spargel**



**Spargel**



**und nochmals**

**Spargel**



## **Menü**

- 1 Blumen-Milchsüppchen mit grünen Spargelspitzen und Peperoncini mit Bouchées-Fermières-Toast**
- 2 Garnelenfrikadellen auf Spargel-Safran-Tagliatelle in der Chilibutter gebraten.**
- 3 Spargelduo in der Kalbsschnitzeltasche mit Parmaschinken und Parmesanspänen mit Kartoffelduo, Cherrytomaten und Knoblauchmousse.**
- 4 Spargelküss .....ääää Schoggiküsse im Orangenschälchen.**

## **Blumen-Milchsüppchen mit grünen Spargelspitzen und Pepperoncini mit Bouchées-Ferrières-Toast**

4 Personen

400 g Blumenkohl  
1 Zehe Knoblauch, fein gehackt  
3 dl Wasser  
1/2 Würfel Fleischsuppe oder Rindsbouillon  
Pfeffer  
Muskat, Cayennepfeffer  
3-4 dl Vollmilch  
1 Stück Pepperoncino  
12 Stück grüne Spargelspitzen  
4 Scheiben Toastbrot  
2 Stück Bouchées Ferrières

Wasser mit Bouillon aufkochen und Blumenkohl und Knoblauch 10 Min. garen. Mit Stabmixer pürieren. Milch und Gewürz zugeben und nochmals kurz aufkochen. Warm stellen.

Spargelspitzen blanchieren und abschrecken, dann in Bratbutter kurz garen. Pepperoncino waschen und schräg 12 Scheiben abschneiden und entkernen.

Den Toastbrotsscheiben die Rinde abschneiden und halbieren. Jedes Stück mit 2 Scheiben Camembert belegen und im Ofen grillieren.

Suppe in Schalen geben, mit Spargelspitzen und Pepperoncino verzieren und mit je 2 Toaststücken servieren.

## **Garnelenfrikadellen auf Spargel-Safran-Tagliatelle in der Chilibutter gebraten.**

4 Personen

### **Garnelenfrikadellen**

400 g Garnelen, TK oder frisch  
2 Scheiben Weißbrot oder 100 g Paniermehl  
1 EL Fischesauce  
1 EL Wasser  
2 Schalotten, fein gehackt. Auch Frühlingszwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
1 Chilischotte, entkernt und fein gehackt  
1 Ei  
2 EL frischer Koriander  
Zest einer Limone  
1 cm frischer Ingwer geraspelt  
2 EL Kokosraspel  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Die Garnelen säubern - dazu Schale, Kopf, Schwanz und Darm entfernen - und sehr klein zerhacken.

Für den Teig: Die Fischesauce und das Wasser in eine Schale füllen. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in den Fischesud einlegen, bis es vollgesogen ist. Danach ausdrücken. Knoblauchzehen und den Koriander fein hacken. Garnelen, Weißbrot, Knoblauch, Kokosraspel und Koriander mit einem Ei vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse muss knetbar sein und muss vielleicht mit dem Stabmixer zusätzlich verfeinert werden. Falls sie zu feucht ist mit Paniermehl eindicken.

Garnelenbällchen von etwa Golfballgröße formen, in Pfanne leicht andrücken, auf beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten und ca. 15 min bei 180 Grad im Ofen garen.

### **Spargel-Safran-Tagliatelle**

12-16 weisse Spargeln  
2 Frühlingszwiebeln  
2 EL Bratbutter  
1 Stk. Chilischotte entkernt und halbiert  
1 dl Rahm  
1 Briefchen Safran  
Salz, Pfeffer

Spargeln schälen und mit dem Sparschäler in dünne Tagliatelle schneiden.

Bratbutter in Pfanne geben und fein gehackte Frühlingszwiebeln mit der Chilischotte andünsten. Chili entfernen, Spargel zufügen und gar braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rahm verfeinern, Safran zufügen und 2-3 Minuten weiter braten.

## **Spargelduo in der Kalbsschnitzeltasche mit Parmaschinken und Parmesanspänen mit Kartoffelduo, Cherrytomaten und Knoblauchmousse.**

4 Personen

8 Stangen	weisser Spargel
8 Stangen	grüner Spargel
4 Stück	Kalbssplätzchen, vom Nierstück
8 Scheiben	Parmaschinken
4 Scheiben	Parmigiano
Bratbutter	
Salz, Pfeffer, Paprika	
4	Frühlingskartoffeln
4	Süßkartoffeln
200 g	Cherrytomaten am Stiel
4 Zweige	frischer Thymian
1 dl	Weisswein
1	Knoblauchknolle, frisch
2 dl	Rahm

Weisser Spargel schälen und in gleiche Längen schneiden, in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen und beiseite stellen. Grüner Spargel in in gleich Längen schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken. Dann auf dem Grill oder in Bratpfanne mit Butter ca. 5 Min. garen, beiseite stellen.

Knoblauchknolle unten Boden weg schneiden und im Wein zum Kochen bringen bis sie weich sind. Ausdrücken und mit Rahm pürieren bis Rahm steif ist, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie dünn klopfen, halbieren und mit Salz, Pfeffer und Paprika beidseitig würzen.

Schnitzel überlappend mit Parmaschinken belegen, je 2 weisse oder grüne Spargeln bündig mit Schnittfläche darauf geben und eine Scheibe Parmigiano zufügen. Schnitzel zuklappen und mit Zahnstocher befestigen.

Kalbsschnitzeltaschen in Bratbutter knusprig braten und im Ofen warm stellen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Cherrytomaten am Stiel in Olivenöl braten.

### **Servieren**

Kalbistaschen V-Förmig auf Teller legen und halbierte Kartoffeln, Tomaten und Mousse herum anrichten

Mit einem Zweig Thymian garnieren

## Spargelküss .....äääää Schoggiküsse im Orangenschälchen

4 Personen

### **Schoggiküsschen**

1 Dose Stalden-Schoggicreme  
2 dl Schlagrahm  
4 Schaumhohrenköpfe, zart bitter  
1 Merengue  
4 Kugeln Lindor-Noir  
Fruchtpüree  
Frische Minze

Früchte, wie Birne, Sternfrucht, Trauben, Physalis, Lichies etc. je nach Saison.

Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Schoggicreme heben. Den Boden der Hohrenköpfe entfernen und den Rest unter die Creme zerdrücken - so, dass noch Stückchen zu sehen sind. Die Merengue in einem Plastiksack zerstückeln und unter die Creme mischen, kalt stellen.

### **Orangenschalen**

125 ml Orangensaft  
125 g Butter  
250 g Zucker  
80 g Mehl  
1 Beutel Dr. Ötker, Orangenfrucht (Finesse)

Am Vortag das Orangenkaramell zubereiten. Dafür den Orangensaft, die Butter und den Zucker zusammen auflösen. Die Mischung aber nicht kochen! Dann das Mehl und die Orangenfrucht einrühren und die Mischung für 24 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Orangenkaramellmasse auf Backpapier in etwa 20 cm runde Platten aufstreichen und etwa 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend das Backpapier vom Blech nehmen, das noch heiße Karamell auf eine kleine, umgedrehte Dessertschale legen und vollständig abkühlen lassen, bevor man es von der Schale trennt.

### **Servieren**

Die Orangenkaramellschalen auf Teller setzen und mit Schoggiküssen füllen eine Lindor-Noir-Kugel darauf geben. Mit Früchten, Minzblättchen und Fruchtpüree verzieren.