

Spargelgerichte

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Gemüserezept
Schweiz

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für 4 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	1	Kilogramm	weisser oder grüner Spargel
2			Zutaten für Béarnaise
3	1.2	Kilogramm	Frühkartoffeln

Anleitung Zubereitung

1	Grüner Spargel kann gut gebraten werden und es gibt zahlreiche Möglichkeiten den Spargel zu servieren.
2	Zubereitung Béarnaise: Schalotte schälen und hacken. Estragon waschen, mit Haushaltspapier trocken tupfen und hacken. Butter klären. Das heisst, Butter bei kleiner Hitze so lange erwärmen, bis sich am Pfannenboden ein milchig weisser Satz bildet. Butter etwas abkühlen lassen. Die Hälfte des Estragons, Schalotte und Pfeffer zu Essig und Wein geben und bei starker Hitze auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen (Reduktion). Eier an einem Schüsselrand aufschlagen und Eigelb vom Eiweiss trennen. Reduktion durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel giessen. Für das Wasserbad, Wasser in einer Pfanne erhitzen. Über dem heissen Wasserbad Eigelb und Sud zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Warme Butter in einem regelmässigen feinen Strahl (= Fadenlauf) dazurühren. Darauf achten, dass der Bodensatz der geklärten Butter in der Pfanne bleibt. Restlichen Estragon begeben. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Spargelgerichte



Mit Pilzrisotto und Thunafischsteak



Mit Rohschinken



Mit in Butter geröstetem Salbei



Mit einer Dillsauce

Spargelgerichte



Spargel mit Basilikumbutter