

# Spargelabend Tisch 2

von und mit Patrick Hechenberger

Menue 5. März 2008

---

Spargelschaumsüppchen mit Bourbon-Vanille  
und gebratenen Riesengarnelen



Spargelsalat mit Kefen, Waldchampignons  
und Datteltomaten an Baumnussöldressing



Lammracks in der Kräuterkruste mit Orangen-Rotweinsauce  
Kartoffeln Savoyardischer Art  
Spargel Karottengemüse glasiert



Spargel-Erdbeerdessert mit weissem Schokoladenmousse  
und Pfefferminze

Angaben für ca 12 Personen

## Spargelschaumsüppchen mit Bourbon-Vanille und gebratenen Riesengarnelen

1	kg.	Grüner Spargel
1.5	lt.	Leichter Geflügelfond
2	Stck.	Vanillestangen
60	gr.	Butter
6	El	Weissmehl
2	dl.	Fendant (Weisswein)
6	dl.	Milch
3	dl.	Rahm
6		Eigelb

### Zubereitung:

1. Spargeln schälen und Spitzen 3 cm lang abschneiden (sep. blanchieren)
2. Spargeln kleinschneiden in der Butter anziehen mit Mehl bestäuben mit dem Fendant ablöschen. Anschliessend die Vanilleschoten halbieren und dazugeben. Aufgiessen mit leichter Hühnerbrühe und Milch bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten sieden. Vanilleschoten herausnehmen.
3. Die Spargeln mit dem Fond zusammen mixen und durch ein Sieb abpassieren.
4. Rahm halbsteif schlagen mit den Eigelben mischen und vor dem servieren in die Suppe geben. (Achtung: Darf nicht mehr kochen)  
Am Ende die Suppe mit Salz und weissem Pfeffer und wenig Muskat abschmecken.

### Einlage:

1. Riesengarnelen in wenig Olivenöl und Butter sautieren, abschmecken mit Salz und Pfeffer. Anschliessend zusammen mit den Spargelspitzen in einem Suppenteller anrichten und mit der Suppe aufgiessen.

## Spargelsalat mit Kefen,Waldchampignons und Datteltomaten an Baumnussöldressing

### Zutaten:

400	gr.	Spargeln Weiss	schälen und schneiden
400	gr.	Spargeln Grün	schälen und schneiden
200	gr.	Zuckerschoten	schneiden
200	gr.	Champignon braun	schneiden
200	gr,	Datteltomaten	halbieren
		Salz und Pfeffer gebrochen	zum würzen

### Sauce:

1	Stck.	Eschalotte klein
2		Zehe Knoblauch
20	El.	Baumnussöl
8	El.	Himbeeressig
1	Tl.	Puderzucker
		Salz und Pfeffer

Essig und Salz und Puderzucker vermengen anschliessend das Baumnussöl unterrühren.Klein geschnittene Eschalotte und Knoblauch dazugeben.  
Die Sauce kurz vor dem Servieren an den Salat geben und kurz marinieren

### Dekor:

Lollosalat Grün und Rot ,Gelber Friseésalat

## Lammracks in der Kräuterkruste mit Orangen-Rotweinsauce

Zutaten:

4	Stck. Lammracks	Fettstoff erhitzen
	Salz und Pfeffer	Lammracks kurz und sehr scharf anbraten
20	gr, Fettstoff	Anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen im Ofen bei 80-100 Grad ca. 10 Minuten garen

Kräuterkruste:

300 gr. Butter schaumig geschlagen  
4 Stck. Knoblauchzehen gehackt dazugeben  
Frische Gartenkräuter zB Thymian, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Minze  
150 gr. Panierbrot (Weissbrotbröseln) Salz und Pfeffer dazugeben.

Alles zwischen einer Klarsichtfolie auswallen auf ca 3 mm Stärke auswallen und kaltstellen. Anschliesend in passende Stücke schneiden und auf das Fleisch geben. Bei 200 Grad im Ofen überbacken.

Sauce:

Infusion von Orangentea herstellen und mit Portwein und Orangensaft versetzen, und einreduzieren lassen. Mit wenig Fleischbrühe aufgiessen und am ende mit Butter aufmontieren.

Die Sauce mit etwas Grand Marnier und Orangenesten verfeinern.

## Kartoffeln Savoyardischer Art

### Zutaten:

1.6 kg Kartoffeln (mehlig kochend)  
100 gr. Flüssige Butter  
2 Stck. Eschalotten fein geschnitten(Brünoise)  
2 Zehen Knoblauch  
2 Prisen Muskatnuss  
300 gr. Greyezer mild gerieben  
6 dl. Bouillion

### Zubereitung:

Gratinform mit Butter auspinseln. Eschalotten und Knoblauch fein geschnitten in die Form geben. Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden, gleichmässig in die Form einschichten mit der Brühe begiessen und im Ofen bei 160-170 C° während 15 Minuten vorbacken anschliessend mit Käse und Butter während ca. 200 Grad gratinieren.

## Spargel Karottengemüse glasiert

### Zutaten:

500 gr. Spargeln Weiss oder Grün waschen und schneiden  
250 gr. Karotten schälen und schneiden  
40 gr. Butter erhitzen Karotten und Spargeln beifügen und bei kleiner Hitze langsam garen.  
Mit Puderzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Spargel-Erdbeerdessert mit weissem Schokoladenmousse und Pfefferminze

Zutaten:

20	Stck.	Grüne Spargel
5	dl.	Weisswein
1	lt.	Wasser
1		Zitrone
10	EL.	Puder-Zucker
1	kg.	Erdbeeren
		Orangenlikör
750	gr.	Weisse Couverture
1	lt.	Rahm
		Pfefferminze frisch

Zubereitung:

Spargeln schälen. Weisswein, Wasser, Zitrone und 1 Löffel Zucker aufkochen. Spargeln im Wasser mit 10 Stck. Erdbeeren im Fond weichkochen.

Die restlichen Erdbeeren vierteln mit dem Orangenlikör und dem Puderzucker marinieren. Spargeln geschnitten dazugeben.

Die Couvertüre im Wasserbad bei ca. 50 Grad schmelzen. Die Hälfte vom Rahm auf die gleiche Temperatur erhitzen und danach mit der Couvertüre mischen.

Den restlichen Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Anschliessend in eine Form geben und kaltstellen.

Dekoration:

Pfefferminze als Dekoration benützen.

Tip: gibts nur bei Patrick