

Spargelsuppe mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen:

Suppe:

Schalen von 2 Bund weißem Spargel
800 ml kräftige Geflügelbrühe, wahlweise Gemüsebrühe
2 TL Speisestärke
250 g Sahne
mildes Chilisalز oder Spargelgewürz
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
nach Belieben etwas frisch geriebene Muskatnuss oder eine Prise Curry

Einlage:

1/2 Bund grüner Spargel
50 ml Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
6 Riesengarnelen
1/2 TL Öl
mildes Chilisalز, wahlweise Salz und Pfeffer
1/4 bis 1/2 TL Karibisches Scampi- und Fischgewürz, wahlweise Curry
1 TL kalte Butter

Zubereitung:

Suppe:

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die grünen und weißen Spargelschalen mit der Brühe erhitzen und am Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen. Auf ein Sieb abgießen, die Schalen entfernen, den Sud wieder in den Topf geben.

Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in den leicht köchelnden Sud rühren.

Die Sahne hinein rühren, Zitronenschale, Knoblauch und Ingwer einlegen und ein paar Minuten darin ziehen lassen. Mit Chilisalز und nach Belieben mit Muskatnuss würzen.

Einlage:

Den **grünen Spargel** sehr schräg in 1/2 cm breite Scheiben schneiden. In einer Pfanne in der Brühe ein paar Minuten am Siedepunkt weich ziehen lassen.

Die Garnelen schälen, entdarmen und längs halbieren. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Garnelen darin etwa 2 Minuten sanft anbraten. Mit Chilisalز und der Gewürzmischung würzen und die Butter hinzufügen.

Anrichten:

Die Suppe nochmals kurz mit einem Stabmixer aufschäumen, in Suppenteller anrichten, den grünen Spargel und die Garnelen darin verteilen.

Tipp:

Nach Belieben kann der grüne Spargel auch einfach in der fertigen Suppe ein paar Minuten weich ziehen.

Anstelle der Gewürzmischungen bei den Garnelen können auch Einzelgewürze wie Knoblauch, Ingwer, Zitronen- und Orangenschale, etwas Vanille und Kardamom verwendet werden.

Weißer Stangenspargel mit Wiener Schnitzel

Zutaten für 4 Personen:

Spargel:

800 g bis 1 kg (2 Bund) weißer Spargel
1 l Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe, wahlweise Salzwasser
1/2 Zitrone in groben Stücken
etwas Olivenöl
Schuhbecks Spargelgewürz, ersatzweise mildes Chilisalz und ein paar frisch geschnittene Kräuter

Schnitzel:

4 kleine dünne Kalbsschnitzel
Salz, Pfeffer oder mildes Chilisalz
1 bis 2 Eier
1 EL Sahne
etwas Zitronenabrieb
etwas doppelgriffiges Mehl
50 bis 80 g Weißbrotbrösel
Öl oder Butterschmalz für die Pfanne

Zubereitung:

Spargel:

Den Spargel schälen und die Schalen für die Suppe verwenden.

Den Spargel mit Salzwasser oder Brühe und den Zitronenstücken in einen Bräter oder eine große Auflaufform geben.

Bei 100°C im vorgeheizten Dampfbackofen etwa 11 Minuten garen.

Schnitzel:

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer oder Chilisalz würzen.

Ei mit Sahne und Zitronenabrieb verkleppern. Ei, Mehl und Weißbrotbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel nacheinander erst in Mehl, dann in Ei und danach in Weißbrotbröseln wenden.

In einer Pfanne fingerdick Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin auf beiden Seiten schwimmend goldbraun backen. Dabei die Pfanne vorsichtig schwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Anrichten:

Die Spargelstangen auf den Tellern anrichten, mit Olivenöl bepinseln und mit dem Spargelgewürz bestreuen. Die Schnitzel an den Spargel anlegen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Tipp:

Nach Belieben kann noch ein Joghurt-Kräuter-Dip dazu gereicht werden.

Bayerisch Creme mit Erdbeeren und Blaubeeren

Zutaten für 4 Personen:

Bayerisch Creme:

2 Blatt Gelatine
300 g Sahne
3 Eigelb von sehr frischen Eiern
1 EL Vanillezucker
35 g Puderzucker
1 EL Kirschwasser oder Orangensaft

Anrichten:

einige Erdbeeren
4 EL Blaubeeren
2 TL gehackte Pistazien.

Zubereitung:

Bayerisch Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne cremig aufschlagen.

Die Eigelb mit Vanillezucker und Puderzucker in einer Schüssel hellschaumig aufschlagen.

Kirschwasser oder Saft erhitzen, vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die heiße Flüssigkeit rühren.

Die aufgelöste Gelatine zügig in die Eigelbmasse rühren.

1/3 der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen unterrühren, den Rest unterheben.

Die Bayerisch Creme in Dessertgläser füllen und mindestens 1/2 bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anrichten:

Die Beeren waschen und putzen, die Erdbeeren zerkleinern. Die Beeren auf der Bayerisch Creme verteilen und nach Belieben noch ein paar Pistazien darauf streuen.