



Spargel-Chochete vom 14.05.2020

nach Rezept von Stephan

Amuse
Bouche

Vorspeise 1

Spargel-Cappuccino mit Räucherforelle

Zürcher Federweisser, Stauffacher

Vorspeise 2

Hauptgang

Kalbs-Bäggli mit Spargel- Kartoffelstock

Gewürztraminer Baron de Hoen

Dessert

Stephan's Spargel-Variation

Holunderblüten-Traum vom Holunderhof



Vorspeise 1: Spargel-Cappuccino mit Räucherforelle

Zutaten für 4 Personen

250 gr	grüner Spargel
1 Stk	Zwiebel fein gehackt
2 Prisen	Zucker
4 dl	Wasser
4 EL	Weisswein (z.B. Gewürztraminer)
20 g	Butter
1 – 2 dl	Milch
1 Stk	geräuchertes Forellenfilet
	Hühnerbrühe
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer



Zubereitung:

- 1 Spargeln schälen und in ca 2cm lange Stücke schneiden, Spargelspitzen separieren. Wasser mit Hühnerbrühe aufkochen.
- 2 Butter in einer Pfanne schmelzen, gehackte Zwiebeln darin glasig dünsten. Spargelstücke (ohne Spitzen) und Zucker dazu geben, kurz mitdünsten. Mit der Hühnerbrühe aufgiessen und das ganze kurz aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Spargeln ca 15 Min. weich köcheln. Den Wein beigeben und mit dem Pürierstab alles fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb streichen und zurück in die Pfanne giessen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, warm stellen. Die Hälfte der Spargelspitzen für Dessert wegstellen. Die andere Hälfte in einer Bratpfanne mit zerlassener Butter an schwenken und knackig dünsten, mit Salz und Pfeffer dezent würzen. Das Forellenfilet in feine Streifen schneiden und zur Deko bei Seite stellen.
- 3 Die Milch warm werden lassen, leicht mit Salz und Muskat würzen, dann vom Herd nehmen. Kurz vor dem Servieren mit einem Milchaufschäumer oder dem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten:

Die Suppe nochmals heiss werden lassen und anschliessend in Weckgläser oder etwas höhere Trinkgläser füllen. Milchschaum auf der Suppe verteilen 1-2 Räucherforellen-Streifen als Deko auf den Milchschaum drapieren und mit etwas Cayennepfeffer bestreuen als Deko. Das Glas auf einen Teller stellen, daneben mit den Spargelspitzen und weiteren Fischstreifen dekorieren. Sofort heiss servieren. Wer mag kann ein Stück Baguette dazu reichen.



Hauptspeise:

Kalbs-Bäggli mit Spargel-Kartoffelstock



Zutaten für 4 Personen

4 Stk	Kalbsbäggli à ca 200 gr pariert und mit Schnur gebunden beim Metzger bestellen
2 Stk	grosse Zwiebeln gehackt
1-2 Stk	Knoblauchzehen gehackt
4 cl	Sherry
500 ml	Gewürztraminer
250 ml	heller Kalbsfond
100 ml	Wasser (Reserve)
	Pfeffer + Salz aus der Mühle
	Thymianzweige
	Bratbutter
500 gr	grüner Spargel gerüstet
500 gr	Kartoffeln mehlig kochend
1-2 dl	Rahm
50 gr	Butter
	Salz
	Gehackte Peterli
	Paprikapulver

Zubereiten:

1 Kalbsbäggli:

Die Kalbsbäggli in Bratbutter beidseitig kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Zwiebeln und Knoblauch im Bratfond glasig anschwitzen. Mit dem Gewürztraminer und dem Sherry ablöschen. Das ganze in den Schnellkochtopf geben, die Kalbsbäggli dazu geben. 1-2 Thymianzweige dazugeben und mit dem Kalbsfond und evt. etwas Wasser auffüllen. Anschliessend ca 40 Minuten im Schnellkochtopf garen. Nach der Garzeit die Bäggli herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren.

2 Spargel-Kartoffelstock:

Spargelspitzen wegschneiden, in Salzwasser knapp weich kochen, herausnehmen, kalt abspülen beiseite stellen. Restliche Spargelstücke mit den Kartoffeln auf einem Dampfkorbchen weich kochen, durchs Passevite treiben, mit Rahm und 30 gr. Butter zu einem Pürree rühren, würzen und warm halten. Kurz vor dem Anrichten die Spargelspitzen in der restlichen Butter in einer Bratpfanne rundum kurz erhitzen.

Anrichten:

Die Bäggli auf grosse, vorgewärmte Teller geben, Spargel-Kartoffelstock daneben anrichten. Die separat gelegten Spargelspitzen zur Dekoration auf den Stock und die Bäggli anrichten. Mit der Sauce nappieren und mit gehackten Peterli und etwas Paprikapulver ausdekorieren.



Dessert:

Stephan's Spargel-Variation

(Spargelflan, Spargel-Erdbeer-Tartar, Spargel-Erdbeer-Schaum, caramellierte Spargelspitzen)

Zutaten für 4 Personen

Spargelflan:

- ½ Lt Milch (3.5% Fett)
- 4 Stk Eigelb
- 1 Stk Vanilleschote
- 4 EL Zucker
- 1 EL Honig
- 6 Stk Stangen weisser Spargel
- 1 Scheibe Zitrone
- Salz, Zucker, Butter

Spargel-Erdbeer-Tartar:

- Je 3 stk Stangen Spargel grün und weiss
- ca 200-250 g Erdbeeren
- 1 Stk Zitrone, Saft davon
- 1 EL Puderzucker
- Zucker, Erdbeerwein

Spargel-Erdbeer-Schaum:

- 2 Stk weisse Spargelstangen
- 120 g Erdbeeren
- 100 g Joghurt nature
- 1 Stk Vanilleschote
- 30 g Puderzucker
- 1 dl Milch
- 1.35 dl Vollrahm

caramellierte Spargelspitzen:

- von Vorspeise und Hauptspeise übrige Spargelspitzen
- Zucker, Wasser, Grand Marnier



Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Zubereiten:

1 Spargelflan:

Spargel gut schälen, in Stücke schneiden und weich kochen (normal mit Salz, Zucker, Butter und Zitrone). Vanilleschote aufschlitzen, Vanille herauskratzen, mit Milch aufkochen. Milch abkühlen lassen, Zucker, Honig einrühren, Eigelb und ganze Eier verrühren und in die abgekühlte Milch geben, Spargel mit dem Zauberstab pürieren und in die Milch-Ei-Masse geben, 2 EL Spargelkochwasser in die Masse geben, alles gut verrühren. 6 feuerfeste Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausschwenken, Masse einfüllen und gut 30 min im Wasserbad bei 100° in Backofen stocken lassen. Abkühlen lassen, und auf einen Teller stürzen.

2 Spargel-Erdbeer-Tartar

Spargeln gut schälen, holzige enden abschneiden. In Zuckerwasser bissfest blanchieren. Danach abschrecken und in max. 1cm grosse Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, grünen Stielansatz entfernen und in max 1 x 1cm grosse Stücke schneiden. Zitronensaft mit Puderzucker und Erdbeerwein vermischen. Die Spargeln und Erdbeeren dazugeben, durchmischen und alles im Kühlschrank marinieren lassen.

3 Spargel-Erdbeer-Schaum

Spargel gut schälen, in ca 2cm grosse Stücke schneiden. Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen. Spargelstücke mit der Milch und dem Vanillemark auf mittlerer Hitze weich kochen. Mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Erdbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und zu der Spargelmilch geben, Puderzucker dazu geben, vermischen. Den Rahm dazugeben und alles durch ein Sieb in den Rahmbläser geben und kühl stellen vor dem Servieren Kapsel einführen und das ganze ca 8-10 mal kräftig schütteln.

4 Caramellierte Spargelspitzen

Zucker und Wasser in einer Bratpfanne erhitzen und schmelzen bis ein heller Caramel entsteht. Spargelspitzen dazu geben und diese durch den Caramel schwenken. Mit Grand Marnier ablöschen und nochmals leicht köcheln bis die Spargelspitzen etwas weicher sind.

Anrichten:

Auf einem grossen Teller oder auf einer schwarzen Steinplatte alles adrett anrichten, wenn gewünscht mit Puderzucker und Minzenblatt noch dekorieren.