

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



WEISSES GOLD

SPARGEL ZUM MUTTERTAG



TOPFGUCKER

Muttertag am
Sonntag, 8. Mai

Weißes Gold im Mai

Kommt Spargel auf den Tisch, ist nicht nur Muttertag ein Fest für den Gaumen

Spargel-Crêpes mit Morcheln & Kalb

Zutaten für vier Personen:

100 ml Milch, 40 g Mehl, 1 Ei, 50 g Butter, 10 ml Öl, Butterschmalz, 600 g weißer Spargel, 1 Scheibe unbeh. Zitrone, 600 g Kalbsrücken, 150 g Morcheln, 3 EL Kalbsfond, 1 EL Kerbel, 2 EL Sahne, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Milch und Mehl verrühren, Ei und eine Prise Salz untermischen. Mit Handrührgerät 30 g flüssige Butter und Öl einmischen. Teig 30 Min. ruhen lassen, ihn dann in etwas Schmalz zu dünnen Crêpes ausbacken. Spargel mit 1 EL Butter und Zitrone in kochendem Salzwasser bissfest garen, portionsweise in Crêpes einrollen und warmstellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Kalbsrücken gesalzen und gepfeffert in einer ofenfesten Pfanne in etwas Schmalz anbraten. Für 12 bis 15 Minuten in den Ofen geben. Geputzte Morcheln mit 1 EL Butter anbraten, mit Fond ablöschen und reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, gehackten Kerbel und geschlagene Sahne unterheben. Alles anrichten.

Pfeffer-Thunfisch auf zweierlei Spargel

Zutaten für vier Personen:

4 Thunfischfilets à 150 g, je 300 g weißer und grüner Spargel, 1 Scheibe unbeh. Zitrone, 2 EL Butter, 150 g Butterschmalz, 3 Eigelb, 3 EL Spargelfond, Saft einer ½ Orange, Salz, Pfeffer, 3 Basilikumblätter, Olivenöl, Steakpfeffer, Grauer Burgunder.

Zubereitung:

Den gesäuberten bzw. geschälten Spargel in kochendem Salzwasser mit der Zitronenscheibe und 1 EL Butter bissfest garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Kochfond zur Seite stellen, das Butterschmalz schmelzen, beides abkühlen lassen. Die Eigelbe mit 3 EL Fond und Orangensaft in einer Schüssel über Wasserdampf weißschaumig aufschlagen. Nicht zu heiß werden lassen! Butterschmalz erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl vorsichtig unterschlagen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackten Basilikumblätter unterrühren. Spargel im Fond mit 1 EL Butter erwärmen. Thunfisch mit etwas Salz und reichlich Steakpfeffer bestreuen und in einer sehr heißen Pfanne in reichlich Olivenöl auf jeder Seite etwa 30 Sekunden braten. Der Kern sollte noch roh sein. Fisch auf Spargel anrichten und die Hollandaise dazu servieren. Perfekter Begleiter zu beiden Gerichten: ein Glas kühler Grauer Burgunder.



SEIT 1820 PLUM'S KAFFEE

• BARISTA-Kurse •

Plum's Kaffee
Deutschlands älteste Kaffeerösterei

Hammerweg 4 • Körbergasse 14 • Hof 2
Telefon: 0241-730 22 • www.plumskaffee.de

Rezept-Download: www.bad-aachen.net