

Lecker anspargeln!

Im April beginnt endlich die Spargelzeit! Bis zu ihrem traditionellen Ende am 24. Juni können viele tolle Rezepte ausprobiert werden. Wie wär's mal mit etwas Neuem? Am besten in Begleitung von Erdbeeren. Das passt perfekt!

SPARGELSUPPE MIT BASILIKUMSCHAUM

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Suppe: 750 g weißer Spargel, 100 g Kartoffeln, 150 g Cocktailtomaten, 2 EL Butter oder Margarine, 500 ml Wasser, 1 EL gekörnte Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe, 1 gehäufte TL Zucker, 250 g Crème double, 2 EL Zitronensaft, Salz.

Für den Basilikumschaum: 250 ml Milch, 6 Basilikumstängel.

Außerdem: gehackte Basilikumblätter.

Zubereitung:

Den Spargel schälen. Vier etwa 10 cm lange Stücke mit Kopf beiseitelegen, übrigen Spargel in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Cocktailtomaten waschen, halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen und Tomatenfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Spargelstücke und Kartoffelwürfel darin andünsten. Wasser, Hühnerbrühe und Zucker zugeben und mit Deckel etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze gar kochen. Crème double zugeben und alles pürieren, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für den Basilikumschaum Milch aufkochen, Basilikumstängel zugeben, 5 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb gießen. Noch einmal erwärmen (aber nicht kochen) und kräftig mit einem Schneebesen sehr schaumig schlagen.

Die zurückgelegten Spargelstücke an den oberen Enden mit gehacktem Basilikum bestreuen. Tomatenwürfel auf hitzebeständige Gläser verteilen. Suppe einfüllen, Basilikumschaum mit einem Löffel darauf verteilen und jeweils eine Spargelstange ins Glas stellen.

SPARGELTÖPFCHEN MIT FILET

Zutaten für 4 Portionen:

125 g Kräuter-Crème-fraîche, 70 g geriebener Parmesan, 250 g Erdbeeren, etwas Rucola, 1200 g weißer Spargel, 300 g Schweinefilet, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker, 2 EL Butterschmalz oder Speiseöl.

Zubereitung:

Crème fraîche mit Parmesan verrühren. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

Rucola verlesen,

waschen, abtropfen lassen. Den Spargel schälen, schräg in Stücke schneiden. Filets mit Küchenpapier trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden, etwas flach klopfen und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten kräftig würzen. Den Backofen auf Grillfunktion stellen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker (auf 1 l Wasser 1½ TL Salz und ½ TL Zucker) und Spargel hineingeben und etwa 7 Minuten garen. Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets bei starker Hitze von jeder Seite etwa 1 Minute braten. Spargel auf vier kleine Auflaufformen verteilen. Filets darauflegen. Crème-fraîche-Parmesan-Mischung mit Hilfe von zwei Löffeln auf das Fleisch geben. Zum Schluss mit den Erdbeeren belegen. Auflaufformen auf einem Rost unter den Grill schieben und etwa 2 Minuten überbacken. Anschließend den Rucola auf die Spargeltöpfchen verteilen.



ERDEBEERDESSERT IM GLAS

Zutaten für 6 Portionen:

Für den Keksboden: 100 g Butterkekse, 50 g Butter. Außerdem: 250 g Erdbeeren, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Sahnesteif, 300 ml kalte Milch, 100 g Schlagsahne, 1 Päckchen Dr. Oetker Paradiescreme Weiße Schokolade. Zum Verzieren: etwas Minze.

Zubereitung:

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigröller zerkleinern. Butter zerlassen, mit den Butterkeksbröseln vermengen und auf Dessertgläser verteilen. Erdbeeren waschen und putzen. Drei



Stück für die Verzierung halbieren und beiseitelegen.

Aus möglichst spitzen Erdbeeren (etwa sechs Stück) aus der Mitte dünne Scheiben heraus-schneiden. Je nach Größe vier bis fünf Erdbeerscheiben mit der Spitze nach oben ans Glas auf den Keksboden kleben. Übrige Erdbeeren mit Vanillezucker und Sahnesteif pürieren. Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa 3 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Creme vorsichtig mit einem Löffel in die Gläser geben. Erdbeersoße darauf verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Erdbeerdessert im Glas mit jeweils einer halben Erdbeere und etwas Minze verzieren.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net!