



Netzwerk Rommerskirchen

FÜR UNS UND ANDERE



" Die Schürzenträger "

Rezepte für das Treffen der „Schürzenträger“ am 26.06.2019 um 10:15 Uhr in Nettlesheim. (6 Personen)

THEMA HEUTE: DAS ENDE DER SPARGELZEIT

Gruß aus der Küche: Spargel Grissini

500g grüner Spargel, 1 Packung Blätterteig, 1 Ei, 1-2 EL Sesam, Prosciutto (1 Scheibe für 2 Stangen)

Spargel waschen und unten etwas schälen; bißfest kochen und kalt abschrecken

Den Blätterteig ausrollen und in gleichmäßige Quadrate schneiden – das Ei verquirlen und im Schüsselchen „parken“

Sesam ohne Öl in der Pfanne anrösten und bereitstellen

Schinken je nach Größe quer halbieren

Jede Spargelstange wird mit Schinken umwickelt und in den Teig eingerollt; der Teig wird mit dem Ei bepinselt und mit Sesam bestreut.

Die Teigrollen werden, auf Backpapier gelegt, im Ofen (200 Grad vorgeheizt) in 15-20 min goldgelb gebacken.

Vorspeise: Spargelsalat Frankfurter Art für 6 Portionen

500 g Spargel (grün und weiß), 1 EL Olivenöl, Salz, 3 Eier, 1 Bund Schnittlauch, einige Blätter (Eisberg)-Salat, 2 Zwiebeln, 3 EL Raps- oder Olivenöl, 1 TL Senf, 2 EL Weißweinessig, 1 EL gemischte Salatkräuter (tiefgekühlt oder frisch gehackt), Zucker, Pfeffer, 100 g gekochter Schinken

Den Spargel waschen und (soweit notwendig) schälen. Mit dem Olivenöl in wenig kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten bißfest garen.

Die Eier in etwa 10 Minuten hart kochen. Spargel sowie Eier abgießen und abkühlen lassen.

Schnittlauch waschen, trockenschütteln und fein hacken. Salatblätter waschen und trockenschütteln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Eier schälen und in Scheiben schneiden. Spargelspitzen und Eier mit Schnittlauch in eine Schüssel geben.

Aus Zwiebeln, Öl, Senf, Essig, Kräutern, Salz, Zucker und Pfeffer eine Salatsauce mischen. Salatsauce über den Spargel geben.

Schinken würfeln und unterheben. Den Salat gut mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Vorspeise: Spargelrisotto

300g weißer Spargel, 500g Milchreis, Olivenöl, 2 kleine Zwiebeln, 250ml Weißwein,
200g Parmesan, Butter, Gemüsebrühe, Zucker, Pfeffer, Salz

Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und bißfest in Zucker-Salz-Wasser garen (die Spitzen extra); das Spargelwasser verwahren!

Milchreis mit Öl kurz anbraten (der Reis darf nicht braun werden), Zwiebeln alsbald dazugeben und wenn diese glasig sind, mit Wein ablöschen

Die Spargelstücke (ohne die Spitzen) hinzugeben und mit der Spargelbrühe (plus Gemüsebrühe bis zum gewünschten Salzgehalt)

etwa 15-20 min unter ständigem Rühren! die Flüssigkeit immer dann ergänzen, wenn die Oberfläche antrocknet.

nach 10 min kommt ein guter Stich Butter dazu und halbe Tüte guten Parmesans. Gegen Ende mit Pfeffer abschmecken

Der Reis sollte am Ende noch Biß haben. Die roh in Butter gebratenen Spargelspitzen als Deko auf das fertige Risotto legen und sofort servieren.

Vorspeise: Spargel im Schinkenmantel

6 dicke Stangen Spargel, 6 Scheiben dicker gekochter Schinken
200 gr. Blauschimmelkäse, 2 Eier zum Panieren,
250 gr. Paniermehl, 2 Päckchen Sauce Hollandaise, Butter zum Ausbacken, Kräuter
(Petersilie oder Schnittlauch),

Spargel schälen und bißfest kochen. Spargel abkühlen lassen und trockentupfen.

Eine Schinkenscheibe auslegen und mit Blauschimmelkäse bestreichen

dann eine der Spargelstangen fest einrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken.

Die Rollen vorsichtig erst in Ei dann in Paniermehl wenden und

anschließend in der heißen Butter ausbacken, mit der erwärmten Sauce Hollandaise überziehen, mit den Kräutern bestreut servieren.

Nach drei Vorspeisen entfällt dieses Mal die Hauptspeise



Nachspeise: Erdbeere und Vanille – fein abgewechselt

1kg Erdbeeren, 500g Nicolait Nicovanille, Erdbeer-Limes
Geraspelte Schokolade, Minzblätter

Die Erdbeeren kleinschneiden und eine erste Schicht ins Glas geben, darauf die Nicolait-Mischung geben und darüber wieder eine Schicht Erdbeeren.

Ein kleiner Schuss Limes auf die obere Schicht Erdbeeren geben, mit Schokolade und Minzblatt verzieren und bis zum Servieren kaltstellen.