

SPARGEL

Rezepte von Bertl Seebacher, Restaurant „Kraftwerk“ in Oberursel

Heimischer Stangenspargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise

(Rezept für 4 Personen)

Spargel

Zutaten:

ca. 2 kg Spargel
Salz, Zucker, altbackenes Weißbrot

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in ausreichend Wasser mit Salz, Zucker und altbackenem Weißbrot bissfest kochen. Aus dem Wasser nehmen und auf eine Platte legen. Spargel kann mit rohem oder gekochten Schinken sowie Fleisch und Fisch serviert werden.

Sauce Hollandaise

Zutaten:

100 ml kräftigen Spargelfond
1 Abrieb & Saft von Limone oder Zitrone
5 Eigelb
Salz, Pfeffer, evtl. Zitronensaft
250 g braune Butter

Zubereitung:

Butter klären: auf dem Herd langsam erhitzen bis sich die Molke oben absetzt und die Butter ein feines Nussaroma bekommt. Die weiße Molke mit dem Schaumlöffel abnehmen. Eigelb mit dem lauwarmen Spargelfond in einen hohen Behälter geben und die warme Butter langsam zufügen. Dabei mit dem Pürierstab aufschlagen, ähnlich der Mayonnaise. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Kartoffeln

Zutaten:

800 g neue Kartoffel

Zubereitung:

Die Kartoffel mit etwas Salz gar kochen. Je nach Geschmack mit oder ohne Schale servieren.

Marinierter Spargel mit gebeiztem Wildlachs, Hollandaise und Wildkräutern (Rezept für 4 Personen)

Spargel

Zutaten:

12 Stangen Spargel
Salz, Zucker, altbackenes Weißbrot

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in ausreichend Wasser mit Salz, Zucker und altbackenem Weißbrot kochen. Aus dem Wasser nehmen und auf eine Platte legen.

Marinade

Zutaten:

200 ml warmer Spargelfond
3 EL Weißweinessig, heller Balsamico
2 EL gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer, evtl. Zucker

Zubereitung:

Den Spargelfonds mit restlichen Zutaten verrühren, abschmecken und den Spargel in die noch warme Marinade legen – auskühlen lassen.

Sauce Hollandaise

Zutaten:

50 ml kräftigen Spargelfond
1 Abrieb & Saft von Limone oder Zitrone
3 Eigelb
Salz, Pfeffer, evtl., Zitronensaft
125 g braune Butter

Zubereitung:

Butter klären: auf dem Herd langsam erhitzen bis sich die Molke trennt und sie ein feines Nussaroma bekommt. Die weiße Molke mit dem Schaumlöffle abnehmen.

Eigelb mit dem lauwarmen Spargelfond in einen hohen Behälter geben und die warme Butter langsam zufügen. Dabei mit dem Pürierstab aufschlagen, ähnlich der Mayonnaise. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitrone.

Gebeizter Wildlachs:

- 1 kg Wildlachs
- 100 g Salz
- 100 g Zucker
- ½ EL Wacholderbeeren
- 1EL Pfefferkörner schwarz
- 2 EL Korianderkörner
- 2 Zitronen oder Limonen
- 1 Orange
- 1 Bund Dill
- ½ Bund Petersilie

Zubereitung:

Fisch filetieren, die Gräten ziehen, mit kaltem Wasser kurz abspülen und trocken tupfen. Wacholder, Pfefferkörner, Korianderkörner fein zerstampfen, mit Salz und Zucker mischen und gleichmäßig auf den Fisch verteilen.

Die Zitruschalen darüber reiben. 2/3 der Kräuter fein hacken und ebenfalls über den Fisch streuen. Anschließend den Fisch mit der Hautseiten nach oben, vorsichtig in einen flachen Behälter legen und mit Folie abdecken. Etwa 2-3 Tage im Kühlschrank, leicht beschwert lagern. Die Dauer hängt von der gewünschten Geschmacksintensität ab.

Den Fisch nach 3 Tagen herausnehmen, alle Kräuter entfernen, gegebenenfalls kurz abspülen. Die restlichen Kräuter fein hacken und den Fisch damit bestreuen. Einige getrocknete Blüten geben noch eine spezielle Würze. Die Kräuter leicht andrücken und den Fisch feine Scheiben schneiden.

Zutaten Wildkräuter:

- 150 g Wildkräuter
- 2 EL Spargelmarinade

Zubereitung Blütensalat:

Die Blüten mit ein paar Tropfen der Spargelmarinade beträufeln.