

Gerichte der Saison

– mit Wolfi Knote



Bruchsaler Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln und Kräuterflädle gefüllt mit Räucherlachs und gekochtem Schinken

Einkaufsliste für 4 Personen:

- 2 kg weißer Stangenspargel – aus deutschem Anbaugebiet
- 1 kg neue Kartoffeln
- 7 frische Eier
- 1 Zitrone, je 4 Bund Schnittlauch und Petersilie
- 8 Scheiben gekochter Schinken und 8 Scheiben Räucherlachs
- 200 g Dinkeldunst oder Weizenmehl
- 250 g Butter
- 1/8 l Weißwein
- 1/4 l Milch
- Salz, Muskat, ganzer Kümmel, Worcestersauce
- Buttaris oder Pflanzenöl
- Meerrettichsahne



Alle frischen Produkte sind erhältlich am Sindelfinger Wochenmarkt, wie z.B. im Körberhof, Obst und Gemüse bei Willi Wolf, in der Metzgerei Mornhinweg, in der Altdorfer Mühle oder im Geschäft Ihres Vertrauens.

Zubereitung

Spargel ca. 5 cm von der Spitze nach unten schälen. Das Ende glatt abbrechen (sollte dies nicht möglich sein, ist der Spargel nicht gut geschält). Einen großen Topf mit Salzwasser und einer halben Zitrone mit den Spargelschalen aufkochen, dann die Schalen entfernen, den Spargel zugeben, erneut aufkochen lassen und dann ca. 8 - 12 Minuten – je nach Dicke – ziehen lassen (ohne Deckel).



...den Spargelsud kann man wunderbar trinken oder für Spargelsuppe weiterverwenden. Dazu die Sahne und den Sud je die Hälfte Salz und Zucker mit Monadmin binden (oder Eigelb), Spargelenden als Einlage...

4 – 6 neue Kartoffeln pro Person unter kaltem Wasser abbürsten und in Salzwasser mit etwas Kümmel – hilft der Verdauung! – ca. 30 Minuten (je nach Größe) kochen.



...mit der Schale essen macht Sinn, die gesamten Inhaltsstoffe bleiben erhalten...

Für die Kräuterflädle Dinkel oder Weizenmehl mit 4 ganzen Eiern aus der Mitte rühren. Eine Prise Salz und Muskat, fein gehackter Schnittlauch, Petersilie und die Milch unterrühren, bis ein glatter, dünnflüssiger Teig entsteht. Eine Teflonpfanne mit etwas Butter (oder Pflanzenöl) erhitzen und dünne Flädle backen.



...wenn man die Pfanne schräg hält, läuft der Teig dünn aus...

Diese dann mit Sahnemeerrettich dünn bestreichen und mit je 2 Scheiben Räucherlachs....



...oder gekochtem Schinken belegen, rollen und in der Mitte schräg anschneiden und warm stellen. Diese Flädle können Sie nach Ihrer Phantasie füllen und als Fingerfood reichen.



Für die Sauce Hollandaise 3 Eigelb mit dem Weißwein im Wasserbad zur Rose aufschlagen (schaumig rühren), die Butter erhitzen und klären und unter ständigem rühren in die Wein – Eimasse ganz langsam untermengen (Achtung – Eimasse und Butter müssen die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Sauce!!!), würzen mit etwas Zitronensaft, Salz und Worcestersauce. Sollte sie doch gerinnen – alles von vorne anfangen!



Zum Anrichten den Spargel auf einen vorgewärmten Teller legen, das untere Ende mit Sauce Hollandaise überziehen, mit je einem Räucherlachs und Schinkenflädle und den neuen Kartoffeln anrichten und mit Schnittlauch dekorieren.



Zum Spargel passen leichte, spritzige Weine aus Baden-Württemberg, wie z.B. ein Weißburgunder oder ein Sauvignon Blanc (Wolfgang Leibfried von Singer & Leibfried berät Sie gerne)

Guten Appetit wünscht
Ihnen

Ihr Wolfi Knote