

Moin,

auch dieses Jahr werden wir euch an dieser Stelle monatlich eine Anregung aufzeigen ...

... dann lasst uns mal schauen, was heute auf den Tisch kommt ...



Menue zum Muttertag

Spargelcremesuppe

**Weißer Spargel
mit
Petersilienkartoffeln
Flüssiger Butter und Sauce Hollandaise
Gekochter Schinken in Scheiben**

Erdbeeren mit Vanillepudding

... dann ans Werk:

Spargelcremesuppe:

- Tipp: Schalen des Spargels (s.u.) für ca. 8 Min bei mittlerer Wärme im Topf auskochen, dann abgießen, Flüssigkeit auffangen als Ansatz für die Suppe.
- Einige benutzen Fertigsuppen für Spargelcreme, z.B. „Feinschmecker“ etwa (von Knorr oder Maggi) – wir heute auch, Zubereitung nach Anleitung.

Kartoffeln:

- Zu Spargel gehören neue Kartoffeln, dazu gehackte Petersilie.
- Kartoffeln schälen, putzen und vierteln, in einem Schnellkochtopf oder traditionell in Salzwasser garkochen, danach warm stellen – Backofen bei 60 Grad.
- Petersilie klein hacken und zum Servieren über die Kartoffeln streuen.

Spargel Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg Spargel, weiß
- 4 TL Salz
- 2 TL Butter oder vegane Margarine
- 2 Prise Zucker
- Zitronensaft



- Schäle zuerst den Spargel; selbst wenn du die Schale des weißen Spargels länger kochst, wird sie nicht weich.
- Gib die Spargelstangen in einen großen Topf oder eine Pfanne mit kochendem Wasser; wichtig ist, dass die Stangen vollständig mit Wasser bedeckt sind.
- Füge Salz, Zucker und Butter bzw. Margarine hinzu; der Zucker mildert mögliche Bitterstoffe ab.
- Außerdem kannst du noch eine Schuss Zitronensaft hinzufügen; das sorgt für einen etwas frischeren Geschmack und bringt weißen Spargel zum Glänzen.
- Koche den Spargel einmal kurz auf und lasse ihn dann bei schwacher Hitze garen, ca. 20 Min. – als Faustregel gilt:
- Garprobe: Wenn du die Spargelstangen mit einer Gabel anhebst, biegen sie sich nach unten. Je nachdem, ob du die Spargel eher weich oder al Dente haben möchtest, sollten sie sich mehr oder weniger biegen.

Sauce Hollandaise:

- Die Herstellung ist nicht einfach, deshalb habe ich das Rezept weggelassen und wir greifen auf Fertigprodukte zurück, werden mit frischem Spargel im Verkauf angeboten und sind einfach nur aufzuwärmen.

Butter auslassen:

- Ihr benötigt ein Päckchen Butter und einen Topf.
- Schneidet die Butter in Stücke, verteilt die Stücke im Topf und erwärmt den Topf bei nicht zu hohen Temperaturen, Rühren nicht vergessen.
- Achtung: Butter spritzt leicht, wenn zu viel Wasser in ihr ist – vorsichtig arbeiten, am besten immer mit Schürze!

Nachtisch:

- Erdbeeren pro Person ca. 250 g, waschen, verlesen, vierteln. Anschließend mit etwas Vanillezucker bestreuen und ziehen lassen.
- Vanillepudding (mein Favorit: Dr. Oetker) – Zubereitung nach Beschreibung.

... und nicht vergessen: beim Einkauf gekochten Schinken mitbringen!

Na dann, kochen macht hungrig ...



Guten Appetit!