

Spargel-Bouillon mit grünem und weißem Spargel

Für zwei Personen

Für die Bouillon:

6 weiße Spargelstangen	6 grüne Spargelstangen	1/8-1/4 Stück Knollensellerie
1 Stange Lauch	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
600 ml Geflügelfond	4 cl weißer Portwein	100 ml trockener Weißwein
Albaöl	Salz	Pfeffer

Für die Spinat-Nocken:

10 Blätter Babyspinat	1 Knoblauchzehe	120 g fester Magerquark
1 Ei	20 g Mehl	1 TL Albaöl
Chilipulver	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Schnittlauch-Crêpe:

60 g Weizenmehl, 550	1 Ei	250 ml Milch
10 g Parmesan	½ Bund Schnittlauch	1 Blatt Minze
Albaöl	Salz	

Für die Garnitur:

4 Blätter Babyspinat	3 Blätter Minze
----------------------	-----------------

Für die Bouillon: Den Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Spargelenden und schalen für die Bouillon aufbewahren.

Schalotten und Knoblauch abziehen und jeweils halbieren. Knollensellerie schälen und klein schneiden. Vom Lauch das weiße Stück abschneiden, putzen und klein schneiden. Den grünen Teil des Lauchs anderweitig verwerten. Sellerie, Lauch, Schalotten und Knoblauch erst ohne Öl anbraten, dann Öl hinzufügen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, dann Geflügelfond angießen. Spargelenden und schalen hinzugeben und alles köcheln lassen.

Zwei weiße und zwei grüne Spargelstangen lang lassen, den restlichen Spargel in schräge, mundgerechte Stücke schneiden. Vom lang gelassenen Spargel jeweils eine Stange (eine grüne, eine weiße Stange) mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

In einem weiteren Topf Salzwasser aufsetzen und zunächst die Spargelstücke sowie die zwei lang gelassenen Stangen bissfest garen.

Den weißen Spargel etwas länger garen als den grünen. Zum Schluss kurz die Spargelstreifen mit in den Topf geben. Dann den gesamten Spargel aus dem Wasser holen.

Vor dem Servieren den Spargel kurz in der Bouillon erwärmen, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Für die Spinat-Nocken: Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Spinat waschen, putzen und sehr fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Spinat, Knoblauch, Magerquark, Eigelb, Öl und Mehl miteinander verrühren. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili abschmecken.

Mithilfe von zwei Teelöffeln Nocken formen und diese in siedendem Salzwasser garziehen lassen.

Für den Schnittlauch-Crêpe: Schnittlauch und Minze abrausen, trockenwedeln, fein schneiden. Parmesan reiben.

Mehl, Ei und Salz verrühren. Vorsichtig die Milch hinzufügen. Wenig Öl in eine Crêpe-Pfanne geben und erhitzen. Teig dünn und gleichmäßig in die Crêpe-Pfanne geben, auf der ersten Seite nur kurz backen, dann wenden und mit Schnittlauch, Minze und Parmesan bestreuen. Fertig backen. Einen zweiten Crêpe trocken hart ausbacken und als Bouillon-Garnitur verwenden.

Für die Garnitur: Spinat und Minze in feine Streifen schneiden und Bouillon damit garnieren.

Maren Schneider am 20. April 2023