

Dreierlei vom Spargel

Für zwei Personen

Für die Spargelsuppe:

250 g Weißer Spargel	4 Schalotten	30g Butter
30g Mehl	200ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
500 ml Geflügelfond	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Blätterteig-Speck-Stange:

1 Platte Blätterteig	50g dünner Speck	1 Ei
----------------------	------------------	------

Für den frittierten Spargel:

100 g weißer Spargel	100 g grüner Spargel	5 Scheiben Parmaschinken
150g Pankobrösel	2 Eier	200 g Mehl
Frittierfett		

Für den Zitronen-Joghurt-Dip:

1 Zitrone	200g Crème-fraîche
-----------	--------------------

Für den Spargelsalat:

200 g grüner Spargel	6 Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola
1 Orange	3 EL flüssiger Honig	20g Walnüsse
Olivöl	Salz	Pfeffer

Eine Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spargelsuppe die Schalotten abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Den Geflügelfond in einem separaten Topf erhitzen. Den Spargel von den Enden befreien. Den weißen Spargel komplett schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel. Den Spargel für die Suppe kleinschneiden. Der Spargel kann auch ungeschält in die Suppe gegeben werden. Den erhitzten Geflügelfond mit dem weißen Spargel für die Suppe zu den Schalotten geben und etwa 15 Minuten im Fond kochen. Den Spargel mit einer Schöpfkelle herausnehmen. Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten und mit dem heißen Fond aufgießen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Pfeffer würzen, mit Salz und Zucker abschmecken und die Spargelstücke sowie die Sahne dazu geben. Die Suppe pürieren. Schnittlauch waschen, trocknen, klein hacken und auf die Suppe streuen.

Für die Blätterteigstange die Platte ausrollen und mit Eigelb bestreichen. Stange rollen, mit Speck umwickeln und abschließend nochmal mit Eigelb bestreichen. Für etwa 15 Minuten im Ofen backen.

Für den frittierten Spargel den bereits geschälten und geputzten Spargel mit Schinken umwickeln. Anschließend mit Mehl, Ei und Panko panieren und in der Fritteuse frittieren. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Zitronendip den Saft einer halben Zitrone auspressen, etwas Zitronenzeste abreiben. Alles mit dem Joghurt vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Spargelsalat den grünen Spargel 10 Minuten in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in Stücke schneiden. Den Rucola waschen, trocknen und kleinschneiden. Die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Rucola mit Spargelstücken, Erdbeeren und Walnüssen in einer Schüssel geben. Den Saft einer Orange auspressen. Den Saft mit Honig, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Über den Salat geben.

Spargelsüppchen mit Blätterteigstange, frittiertem Spargel, Dip und Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Wiatrek am 27. April 2016