

Variationen vom Spargel und Chorizo

Für 4 Personen

100 g kleine Pfifferlinge	200 g Wildkräuter	15 Stangen weißer Spargel
20 Stangen dünnen Spargel	1 Bund Schnittlauch	50 g Pata Negra
1 Zwiebel	1 Schalotte	50 ml Weißwein
60 ml weißer Portwein	250 ml Brühe	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	150 g Sahne	150 g Parmesan, frisch gerieben
85 g Butter	Salz, Pfeffer	Zucker
Zitronensaft	1 Bund Kerbel	1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	10 ml Champagner-Essig	

Pfifferlinge gründlich putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Wildkräuter vorsichtig in lauwarmem Wasser waschen und abtropfen lassen. Weißen Spargel schälen. Den wilden Spargel gründlich waschen. Schnittlauch kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Schinken auf einer Aufschnittmaschine in hauch dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Schalotte schälen und fein schneiden. Für die Parmesansoße, die Zwiebel glasig anschwitzen, mit Wein, 50 ml Portwein und 200 ml Brühe aufkochen lassen. Thymian und Lorbeer dazu geben und die Soße um ein Drittel einkochen lassen. Thymian und Lorbeer entfernen. Mit einem Pürierstab die Sahne unter die Soße mixen, Parmesan und 50 g Butter zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den wilden Spargel in gleich lange Stücke schneiden und mit dem kurz vorher blanchierten Schnittlauch zu schönen Bündchen binden. Zum Kochen des Spargels einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, mit einer Prise Zucker, einem Spritzer Zitronensaft und 1 EL Butter würzen. Die Spargelbündel darin bissfest kochen. 5 Stangen weißen geschälten Spargel ebenfalls bissfest kochen. Dann in gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit 50 ml Gemüsefond in einen Topf geben und zu einem Ragout kochen. Mit Salz und Zucker abschmecken. 1 EL Butter untermischen und mit gezupftem Kerbel verfeinern. Für die Spargelnudeln 10 Stangen weißen geschälten Spargel längs über eine Mandoline hobeln, so dass lange dünne Streifen entstehen (oder mit einem Sparschäler dünne Streifen abziehen). In einer Pfanne 1 EL Butter zerlaufen lassen, 1 TL Zucker zugeben und karamellisieren. Darin die Spargelstreifen schwenken und mit 10 ml weißem Portwein ablöschen. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl und 1 TL Butter unter der Zugabe der Schalotten, Salz und Pfeffer anschwitzen. Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker und einem Spritzer Champagner-Essig ein Dressing mischen und die Wildkräuter damit anmachen. Spargelvariationen auf die vorgewärmten Teller anrichten. Den Wildkräutersalat in die Mitte und den Spanischen Schinken sowie die Pfifferlinge zwischen die Spargelvariationen arrangieren. Zum Schluss mit der Parmesansoße vollenden und gegebenenfalls mit Kerbel garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 19. Mai 2008