

Sächsischer Spargel

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

Spargelcocktail mit Garnelen

Hauptgang

**Sächsischer Spargel mit Wiener Schnitzel
und Sauce hollandaise**

Dessert

Schokolierte Fruchtspieße

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Spargelcocktail mit Garnelen

- 150 g Garnelen oder Shrimps (TK)
- 2 Eier
- Olivenöl
- 2 EL Zucker
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter (Schnittlauch, Kerbel, Dill, Blatt Petersilie)
- 200 g Spargel
- 10 Kirschtomaten
- 1 Avocado
- 1 Zitrone (unbehandelt)

Deutscher Spargel mit Wiener Schnitzel und Sauce hollandaise

- 4 Kalbsschnitzel
- 300 g Butter
- 5 Eier
- Mehl
- Semmelbrösel
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter (Schnittlauch, Kerbel, Dill, Blatt Petersilie)
- 400 g Spargel
- 300 g junge Kartoffeln
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 0,2 l Weißwein (trocken)

Schokolierete Fruchtspieße

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g Erdbeeren
- 2 Kiwis
- 1 Ananas
- 1 Banane
- 1 Mango
- 1 Apfel
- Holzspieße

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise 1 Schüssel für den Cocktail
 4 Cocktailgläser (Martinischwenker)

- Für den Hauptgang 1 Topf für die Sauce hollandaise
 1 Topf für die Kartoffeln
 3 Schüsseln für die Panade
 1 Pfanne für die Schnitzel
 1 Kaffeefilter
 1 Topf
 1 Schlagkessel

- Des Weiteren benötigen Sie 1–2 Schneidebretter
 scharfe Messer
 1 sauberes Küchentuch
 Schneebesen
 Küchenkrepp
 1 elektrischer Handmixer
 Klarsichtfolie
 Backpapier

- Für das Dessert 1 Topf
 1 Schlagkessel
 8 Fingerfood-Spieße
(Schaschlik-Spieße gehen auch)

Vorspeise

Spargelcocktail mit Garnelen

Vorbereitung

Den gesamten Spargel von Vor- und Hauptspeise schälen und die holzigen Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen, 1 EL Salz und 2 EL Zucker dazugeben und schon einmal 2 Eier darin hart kochen.

Den Spargel für die Vorspeise in das kochende Wasser geben und ca. 10 Min. weichkochen. Zwischendurch die Eier herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Nach 10 Min. auch den Spargel aus dem Wasser holen und ebenfalls kalt abspülen.

Die Eier pellen, die Avocado schälen und beides in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Garnelen nur kurz in dem Spargelwasser blanchieren, damit sie noch etwas glasig bleiben.

Die Kirschtomaten vierteln, den Spargel in Rauten schneiden, die Garnelen halbieren und zu den Avocadowürfeln geben. Das Ganze mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch noch in kleine Ringe schneiden, unterrühren und bis zum Essen kaltstellen.

Notizen

Vorspeise

Spargelcocktail mit Garnelen

Zubereitung

Vor dem Anrichten den Spargelcocktail noch einmal abschmecken und in Cocktailgläser füllen. Zum Schluss noch mit frischen Kräutern dekorieren.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Sächsischer Spargel mit Wiener Schnitzel und Sauce hollandaise

Vorbereitung

Für die Sauce hollandaise reichlich Butter in einen Topf geben und bei milder Hitze klären lassen. Die Schnitzel zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Plattireisen oder einem Stieltopf dünn klopfen. Das Fleisch von einer Seite mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft einreiben.

Nun die Schnitzel panieren. Diese dazu zuerst in Mehl wenden, danach durch ein verquirltes Ei ziehen und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren. Bis zum Braten beiseite legen. Die inzwischen flüssige Butter durch einen Kaffeefilter seihen, damit alle Trübstoffe herausgefiltert werden und derweil warmstellen. Kartoffeln in Salzwasser gar kochen (neue Kartoffeln mit Schale kochen).

Den bereits vorbereiteten Spargel für den Hauptgang in das Spargelwasser von der Vorspeise geben und ebenfalls ca. 10 Min. gar ziehen lassen.

Notizen

Hauptgang

Sächsischer Spargel mit Wiener Schnitzel und Sauce hollandaise

Zubereitung

4 Eigelb, eine Prise Salz und den Weißwein in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Nussbutter langsam in die Ei-Creme einlaufen lassen, unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken (Butter und Creme müssen ungefähr die gleiche Temperatur haben).

Eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz aufstellen, das Fett richtig heiß werden lassen und die Schnitzel darin ausbacken. Von jeder Seite maximal eine ½ Min. ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Je ein Schnitzel, ein paar Spargelstangen und Kartoffeln auf dem Teller anrichten und mit frischen Kräutern dekorieren. Mit der restlichen flüssigen Butter den Spargel und die Kartoffeln einpinseln, so bekommen sie einen schönen Glanz.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Schokolierete Fruchtspieße

Vorbereitung

Zu Beginn des Menüs schon einmal die Kuvertüre über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Früchte putzen, gegebenenfalls schälen und in gleichmäßige, mundgerechte Stücke schneiden. Diese in beliebiger Reihenfolge auf die Spieße stecken.

Die Fruchtspieße schokolieren. Dazu die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel über die Früchte laufen lassen, bis alles mit Schokolade überzogen ist, und auf Backpapier legen. Die Spieße zum Abkühlen in den Kühlschrank geben.

Notizen

Dessert

Schokolierte Fruchtspieße

Zubereitung

Zum Nachtisch die Fruchtspieße auf einer gekühlten Servierplatte dekorativ anrichten.

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen Sauvignon Blanc aus Südtirol.