

Spargel-Panna cotta mit knusprigem Sashimi-Thunfisch

Das Rezept stammt von Johannes Pruscha vom Haubenlokal Appiano – Das Gasthaus in 1010 Wien (www.appiano-dasgasthaus.at).

Zutaten:

500 g geschälter Spargelbruch
50 g kernlose weiße Weintrauben
20 ml Olivenöl extra vergine
200 ml Schlagobers 36 % Fett
3 Blatt Gelatine
200 g Sashimi-Thunfisch
50 g schwarzer Sesam
20 ml Sesamöl
10 ml Apfelessig Barrique
Gurkenkresse
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Wasser mit kernlosen Trauben, Olivenöl, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle aufkochen. Spargelbruch hinzugeben und langsam weichköcheln.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den weich gekochten Spargelbruch mit 100 ml Spargelfond und Obers langsam aufkochen, Gelatine hinzufügen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb mixen.

Abschmecken mit Apfelessig, Salz, Pfeffer.

In 4 passende Formen füllen und ca. 12 Stunden kalt stellen.

Den Sashimi-Thunfisch salzen und pfeffern und in schwarzem Sesam wälzen.

In Sesamöl zügig braten – innen sollte er jedoch noch fast roh sein.

Panna cotta aus der Form stürzen, den Thunfisch daneben platzieren und mit Gurkenkresse dekorieren.



Spargel mit Schinken und Mozzarella überbacken auf Polentanockerln

Dieses g'schmackige Rezept stammt vom Spargelwirt Krumpendorferhof – Familie Hammerschlag aus Krumpendorf am Wörthersee (www.krumpendorferhof.at).

Zutaten:

Spargel

2 kg Spargel
1 EL Salz
1 Semmel
1 EL Zucker
1 TL Butter
Polentanockerln
½ l Wasser
250 g Polenta
1 EL Butter
Salz
Muskat
geriebener Parmesan

Mozzarella/Schinken

250 g Mozzarella
250 g Burgunderschinken
8 kleine Strauchtomaten

Zubereitung:

2 kg Spargel vom Kopf weg schälen und eventuell holzige Enden wegschneiden. Für den Spargelsud Wasser mit Salz, Zucker und Butter würzen. Aufkochen lassen. Eine Semmel in den Sud legen – das entzieht die Bitterstoffe – und den Spargel darin stehend bissfest sieden lassen. (Achten Sie auf die Füllmenge – die Spargelspitzen sollten nicht mit Flüssigkeit bedeckt sein!).

Den bissfesten Spargel in eine feuerfeste Kasserolle geben und mit Burgunderschinken, Mozzarella und Strauchtomaten belegen. Im Salamander oder Backofen ca. 10 Minuten bei 200° Celsius überbacken.

In der Zwischenzeit Wasser mit Butter und Gewürzen aufkochen, Polentagrieß dazugeben und ca. 5 Minuten kochen, Parmesan dazu geben und Nockerln formen. Überbackenen Spargel auf Polentanockerln anrichten.



Spargel
info

Link: Spargelbruderschaft

<http://www.confrie-asperge.com/de/esprit.htm>

Spargel- guglhupf

Ein Rezept der Spargelbruderschaft aus dem Elsass. Die Spargelbruderschaft wurde im Jahre 1985 gegründet und hat ihren Sitz in Village-Neuf im Elsass in Frankreich. Eine Aufnahme in die Bruderschaft erfolgt in einer speziellen Zeremonie mit „gefürchteten“ Aufnahmeprüfungen. Als Aufnahmekriterium wird u.a. vorausgesetzt, dass man fröhlich ist, Spargel liebt und ein Weinkenner und Gentleman ist.



Serment de la confrérie

de l'Asperge



*De par la grâce de Dieu,
Par Saint Fiacre, patron des maraichers et de la sublime asperge,
Par Saint Etienne, Saint Vincent et Saint Thiébaud
patrons des vigneronns et du vin d'Alsace.
Par Saint Paul de Thèbes l'anachorète,
patron des égarés et des aubergistes,
Par Saint Laurent, patron des rôtisseurs
et Sainte Marthe patronne des cuisiniers.*

*Nous, membres de l'honorable Confrérie de l'Asperge,
Par devant son Eminence le Grand Aspergier d'Alsace
et le Grand Conseil réuni en majesté,*

Jurons

*de rester fidèle à l'Asperge,
de l'aimer en toute circonstance,
de l'honorer à l'égal de l'époux pour sa promesse
et d'en déguster délicatement, lorsque vient le printemps,
jusqu'à la veille de la Saint Jean dans chaque année de grâce*

Gaudemus igitur - Gaudemus igitur -

Zutaten (für 2 Backformen):

(Die Spargelbrüder sind für ihren großen Hunger bekannt.)

1 kg Mehl
400 g grüner oder weißer Spargel, geschält
und in 2 cm lange Stücke geschnitten
30 g Salz
30 g Zucker
3 Freilandeier
150 g Butter
0,4 l Milch
0,1 l flüssiges Schlagobers
(Schlagsahne)
45 g Backhefe

**Zubereitung:**

Die Hefe mit 100 g Milch anrühren. Die Butter langsam zergehen lassen, ohne sie allzu stark zu erhitzen. Die Milch auf lauwarme Temperatur bringen.

In einer Schale Mehl, Salz und Zucker vermengen.

Die angerührte Hefe, die zerlassene Butter, die lauwarme Milch, das flüssige Schlagobers und die Eier zugeben. Alles mit der Hand vermengen und etwa 10 Minuten kräftig kneten, bis der Teig nicht mehr an der Schale klebt.

Den Teig mit einem Tuch abdecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort „gehen“ lassen.

Die Spargelstücke dazugeben, den Teig etwas einreißen und beides rasch vermengen und kneten.

2 Backformen einfetten, dann mit dem Teig füllen und erneut 1 bis 1,5 Stunden „gehen“ lassen.

Den Ofen auf 180° C vorheizen, dann 1¼ Stunden im Rohr backen.

Dieser Guglhupf muss frisch gegessen werden und hält nur einen Tag.

