

Rezepte vom 16. Mai 2013

Spargelcremesuppe

Zutaten (4 Personen) für ein Grundrezept:

Mindestens 1 kg Spargel schälen, die Enden abschneiden. Beides aufbewahren -
Salz, Pfeffer
Kartoffelmehl, Speisestärke 200 g

Zubereitung:

Die Spargelreste in Wasser auskochen. Das Wasser mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Nach ca. 30 min Kochzeit in ein Sieb geben und abtropfen lassen. 1-2 Essl. Speisestärke in kaltem Wasser auflösen.

Den Spargelsud aufkochen, Speisestärke nach und nach dazugeben - dabei immer wieder aufkochen lassen - bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Zitrusbuttersauce:

Zutaten:

300 ml frisch gepresster Orangensaft
150 ml frisch gepresster Zitronensaft
150 g zimmerwarme Butter 34 Teel.
geriebene Orangenschale 1/4 Teel.
geriebene Zitronenschale
- Salz

Zubereitung:

Den Orangen- und Zitronensaft in einem Topf sirupartig einkochen lassen, bis ca. 4 - 5 Essl. Flüssigkeit vorhanden sind.

Flüssigkeit vom Feuer nehmen, mit einem Schneebesen die Butter portionsweise einrühren. Orangen- und Zitronenschale zufügen, mit Salz abschmecken und über den Spargel geben.

Spargel im Backofen:

Zutaten:

- Pro Person ca. 200 g Spargel
- Salz, etwas Zucker
- Butter

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Spargel auf die Fettfangschale des Backofens legen. Mit etwas Salz und dem Zucker bestreuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Fettfangschale fest mit Alufolie verschließen und Spargel im Backofen je nach Dicke 30-45 Minuten garen.

Dazu passt die Zitrusbuttersauce hervorragend.

Gefülltes Schnitzel

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Schnitzel, à 200 g
- 2 Stangen Spargel
- 1 Schalotte
- 50 g Ziegenfrischkäse
- 3 Eier
- 2 Zweige Thymian
- 150 g Paniermehl
- 150 g Mehl
- Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schnitzel plattieren und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Den rohen Spargel schälen und über die grobe Seite einer Vierkantreibe reiben. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und zu den Spargelraspeln geben. Die Eier trennen und das Eigelb zu der Spargel-Schalotten-Mischung geben. Den Ziegenkäse ebenfalls unterheben und verrühren. Die Thymianblätter zupfen und ebenfalls dazu geben. Zum Schluss das Paniermehl untermengen. Die Masse auf der Hälfte der beiden Schnitzel verteilen, dann das Schnitzel einschlagen und die Seiten fest andrücken.

Die Schnitzeltaschen in Mehl wenden und leicht abklopfen. Zwei Eier aufschlagen, verrühren, das mehlierte Schnitzel in der Eimasse wenden und schließlich in Paniermehl wenden.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzeltaschen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Damit die Füllung gar wird, die Schnitzel im Ofen etwa zehn Minuten fertig garen.

Die Schnitzeltaschen aufschneiden, auf Tellern anrichten und servieren.

Rhabarberkuchen mit Streusel

Zutaten (für ein Blech):

500 g Mehl 1 - 2 Eier 150 g Butter 250 ml Milch 150 g Zucker; eine Prise Salz, Backpulver 750 - 1000 g Rhabarber, Zucker nach Geschmack Für die Streusel:
300 g Mehl; 150 g Zucker; 150 g Butter

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Milch, Zucker (bei Rhabarberkuchen die volle Zuckermenge nehmen), Salz und

Backpulver einen schönen Teig rühren.

Den Rhabarber enthäuten und in kleine Stücke schneiden.

Für die Streusel Mehl und Zucker mengen. Die kalte Butte in kleine Stückchen schneiden und mit den Händen vermengen. Es muss keine homogene Masse geben.

Ein Backblech ausfetten, den Teig über das Blech streichen. Rhabarber dazugeben und die Streusel darüber streuen.

Ca. 30 Minuten im Backofen bei 175 Grad backen. Nach 20 Minuten zum ersten Mal nach dem Kuchen sehen.

Wenn er fertig ist, nach Geschmack Zucker auf den Kuchen

streuen. Sahne ungezuckert steif schlagen und zum Kuchen

servieren.