



**Hier die ausgezeichneten Rezepte aus der Saison 2009 zum Nachkochen:
Die Rezepte sind von Herrn Michael Gross, Chefkoch des Restaurant „Walk'sches Haus“
ausgesucht und bewertet worden:**

Erster Platz, George Meijer, 76327 Pfinztal:

Ein Herz für Spargel

Vorbereitung:

Ofen auf 220 Grad vorheizen, Teller auf 65 Grad.

In Butter gedünsteten Spargel mit Koriander-Thai-Basilikumbutter

Als Soße: Zwei Schalotten in Würfel schneiden, in 50 Gramm Butter andünsten, mit einem Achtel Liter Silvaner ablöschen und etwas einkochen. 2-3 Esslöffel Kokosmilch, 1-2 Teelöffel Ingwer in feine Würfel schneiden, etwas Zitronenschale, vor dem Servieren mit dem Zauberstab aufschlagen, etwas kalte Butter unterrühren und Kräuter hinzufügen. 1-2 Esslöffel Koriander, 1-2 Esslöffel Thai-Basilikum, eine grüne und eine rote Chilischote in feine Würfel schneiden, dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Kilogramm Spargel weiß (18 Minuten) und ein Kilogramm Spargel grün (10 Minuten) mit 50 Gramm Butter, etwas Wasser, eine Prise Salz und Zucker in etwas Wasser dünsten.

Blätterteigherzen mit Königsgarnelen

16 frische Garnelen

Olivenöl

Knoblauch, 1-2 Rollen Blätterteig

Eigelb

Butter

Garnelen in etwas Olivenöl und ein bis zwei Knoblauchzehen marinieren. Aus Blätterteig vier 10 cm große Blätterteigherzen ausstechen, darauf je 2 Garnelen legen und mit 4 Blätterteigherzen abdecken, mit Eigelb bestreichen, bei 220 Grad goldbraun backen. Dazu eine Tasse mit Wasser in den Ofen stellen. Für die Dekoration die übrigen acht Garnelen in etwas Butter pro Seite zwei Minuten anbraten; Temperatur zirka zwei Drittel vom Maximum. Je 2 Garnelen zum Dekorieren verwenden.

Unsere Weinempfehlung: Weingartener Weisser Burgunder Kabinett trocken



Winzergenossenschaft Weingarten eG | Kirchbergstraße 17 | 76356 Weingarten

Zweiter Platz, Jürgen Ebert, Ubstadt-Weiher

Spargelcremesuppe mit Lachsklößchen mit Büffelmozzarella

Zutaten:

500 Gramm Spargelköpfe, Eigelb, 1 Esslöffel Schmand (saure Sahne), 1 Esslöffel Butter, frische Gartenkräuter wie Estragon, Majoran, Petersilie, Salbei, Zitronenmlisse, weißer Balsamessig.

200 Gramm frischer Lachs, 150 Gramm süße Sahne, frische Kräuter (s. o.), Salz, Pfeffer, 6-8 acht grüne Pfefferkörner, Zitronensaft, 150 Gramm Mozzarella di Buffala.

Zubereitung:

Die Spargelköpfe noch etwas nachschälen, die Schalen nicht wegwerfen, die Köpfe abschneiden. Die Spargelschalen mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker sowie einigen Tropfen weißen Balsamicoessig (wenn man hat, noch die Schalen vom Stangenspargel dazutun) aufkochen und ca. 20 Minuten leicht sprudelnd kochen. Die Schalen abgießen, die Spargelabschnitte in diesem Sud weiter weich kochen. Die Spargelköpfe leicht köcheln, alles zur Seite stellen. Von der Brühe 3-4 Esslöffel abnehmen und erkalten lassen. Die restliche Brühe abschmecken, gegebenfalls noch etwas nachwürzen. Die Spargelabschnitte zur Brühe dazu geben, mit dem Stabmixer klein pürieren und aufschäumen. Die zurück behaltene Brühe mit Eigelb verquirlen, in die Suppe geben und ebenfalls mit dem Mixer aufschäumen. Zur Seite stellen.

Der Lachs und die Sahne müssen ganz kalt sein. Den Lachs trocken tupfen, von der Haut und den Gräten befreien. Das graue Fett unter der Haut unbedingt weg schneiden. Den Lachs in kleine Würfel schneiden. In einen Multizerkleinerer geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Kräuter, allmählich die Sahne und die grünen Pfefferkörner dazugeben und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Sie muss schön fest und glänzend sein. In den Kühlschrank stellen.

Den Mozzarella-Käse in 1 cm großen, Würfel schneiden und zur Seite stellen. In der Zwischenzeit Wasser aufkochen und etwas Gemüsebrühe hinzugeben. Normalerweise wird für die Klöße Fischsud genommen, aber das ist nicht nötig. Die Lachsfarce wird mit einem Esslöffel in Nocken (ovale Bällchen) abgestochen, mit einem Stück Mozzarella gefüllt und zu eiförmigen Klößchen geformt. In die leicht kochende Brühe geben, einige Minuten köcheln lassen. Wenn sie nach oben steigen, sind sie fertig. Die Spargelcreme nochmals kurz aufkochen, mit kalter Butter montieren, die Spargel spitzen hinzugeben und das Ganze mit den restlichen Kräuter dekorieren

Unsere Weinempfehlung: Weingartener Auxerrois Qualitätswein trocken.



Dritter Platz Platz, Sonja Böllinger, Oberhausen-Rheinhausen

Spargel-Granité mit Orange auf Sekt

Zutaten für acht Gläser:

400 Gramm weißer Spargel, 400 Milliliter Apfelsaft, zwei Esslöffel Zucker, ein Viertel Teelöffel Salzen, 60 Gramm kandierte Orangenscheiben (Feinkostladen), eine Flasche Weingartener Sekt.

Zubereitung: Spargel schälen und die Enden knapp abschneiden. Den Spargel in kleine Stücke schneiden und in einem geschlossenen Topf zusammen mit den Apfelsaft, Zucker und Salz zwölf Minuten kochen lassen. Spargel vom Herd nehmen. Gehackte Orangen dazugeben und alles mit dem Stab fein pürieren. Das Püree in einer flachen Formen gefrieren lassen und während des Gefrieren alles zusammen mit dem Zauberstab öfter mit einer Gabel oder kleinen Schneebeesen rühren (das Beste ist, die Masse in einer Eismaschine 40 Minuten gefrieren lassen). In vorgekühlte Cocktailgläser füllen und mit Sekt auffüllen.

Unsere Sektempfehlung: Weingartener Pinot Blanc de Noirs Sekt brut

<http://www.wein-weingarten.de>