

Spargelmenü für 2 Personen

Vorspeise

Klare Spargelsuppe mit Grießklößchen

Zutaten:

500 Gramm Spargel, am besten weißer und grüner

1 gute Prise Salz

1-2 TL Zucker

Grießklößchenteig:

10 Gramm Butter

125 ml Milch

75 Gramm Grieß

2 Eier

1 gute Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle, und Muskat frisch von der Nuss

Für die Suppe:

Instant Gemüsebrühe, Menge nach Geschmack

1 Bund frischer Schnittlauch

Zubereitung:

Den Spargel waschen, den weißen Spargel ganz, bei dem grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und das holzige Ende abschneiden. Die Stangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Das Wasser mit Salz, Zucker und einem Teelöffel Butter aufkochen und die Spargelstücke darin, je nach Dicke, 10-12 Minuten garen. Die Spargeln herausnehmen, gut abtropfen lassen und die Spargelbrühe auffangen.

Die Spargelbrühe in einen Kochtopf geben und zur Seite stellen.

Für die Grießklößchen die Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat in ein einen Kochtopf geben & kochen lassen. Die Kochstelle anschließend ausschalten, den Kochtopf von der Kochstelle nehmen. Den Grieß auf einmal hineinschütten, sonst können Klümpchen entstehen. Mit den Knethaken eines Handrührgerätes alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Kochtopf wieder auf die noch warme Kochstelle setzen und den Teig in der Nachwärme so lange rühren und „abbrennen“, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst und sich am Topfboden eine weiße Teighaut anlegt. Kochtopf von der Kochstelle nehmen.

Ein Ei unter die heiße Masse rühren, und den Teig abkühlen lassen.

Nun das zweite Ei unter den Teig rühren.

Die Spargelbrühe mit klarer Gemüsebrühe/Instant vermischen und zum leichten Kochen bringen. Mit zwei Teelöffeln kleine ovale Portionen des Grießteiges formen und in die Brühe geben. Diese müssen dann noch ca. 10 Minuten leicht köcheln. Danach die Spargelstücke dazugeben und abschmecken. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und kurz vor dem Servieren die Suppe damit verfeinern.

Hauptgang

Mini Pizza mit Spargel

Für den Teig:

50 Gramm Mehl
1 Würfel frische Hefe
½ Teelöffel Zucker
1 Prise Salz
100 ml lauwarmes Wasser
1 Ei
50 Gramm weiche Butter

Für den Belag:

250 Gramm weißer Spargel
1 Prise Salz
1-2 TL Zucker
1 TL Butter
1 Esslöffel Zitronensaft
250 Gramm Creme fraîche
2-3 TL Tzatziki – Würzer
4 TL Schnittlauch in Röllchen geschnitten
4 Frühlingszwiebeln
150 Gramm Tomaten
100 Gramm Kochschinken
100 Gramm Käse gerieben
4 TL Öl mit frischem Basilikum

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefe mit dem Zucker bestreuen, mit fünf Esslöffeln lauwarmem Wasser verrühren und an einem warmen Ort abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Die restlichen Zutaten sowie ca. 100 ml lauwarmes Wasser zum Teig geben, gut verkneten und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abscheiden. Die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Wasser mit Salz, Zucker, Butter und Zitronensaft aufkochen und die Spargelstücke darin je nach Dicke 10-12 Minuten garen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die Crème fraîche glattrühren und mit dem Tzatziki-Würzer sowie Schnittlauch abschmecken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen, in Ringe schneiden und hinzufügen. Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten in Scheiben und den Kochschinken in Streifen schneiden. Den Teig zu 12 Mini-Pizzen ausrollen und mit der angerührten Creme bestreichen. Die Pizzen mit Spargelstücken, Tomatenscheiben sowie Schinkenstreifen belegen, mit dem Käse bestreuen und ca. 20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Die Pizzen mit dem Basilikum in Öl beträufeln und mit Schnittlauch dekoriert servieren. Natürlich können beliebige Zutaten für den Belag der Pizza verwendet werden.

Nachspeise

Erdbeertraum

Zutaten:

500 Gramm Erdbeeren
4 EL Zucker
½ Päckchen Sahnesteif
ca. 130 ml Sahne
250 Gramm Naturjoghurt
6 EL Nutella
Frische Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und fein würfeln. Fünf kleine Erdbeeren für die Dekoration zurückbehalten.

Die Hälfte der Erdbeerwürfel mit dem Zucker pürieren. Das Sahnesteif mit 100 ml Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit dem Erdbeerpüree sowie den restlichen Erdbeerwürfel vermischen und die Sahne unterheben. Die Masse in fünf kleine Portionsförmchen füllen und ca. zwei Stunden gefrieren lassen.

Das Nutella mit der restlichen Sahne etwas erwärmen und zwei Drittel davon als Spiegel auf Tellern anrichten. Die Förmchen etwas antauen lassen und den Inhalt darauf Stürzen. Die zurückbehaltenen Erdbeeren halbieren und die Teller mit je zwei Hälften sowie etwas Zitronenmelisse dekorieren. Mit einem Teelöffel und dem restlichen erwärmten Nutella die Törtchen verzieren.