

## Vorspeise: Spargel Trilogie aus Spargelcreme Suppe, Lachs-Spargel-Tartelettes und Spargelsalat mit Ei

### Zutaten für 4 Personen

1 kg Spargel  
100 g Lachsfilet  
1 Rolle Mürbeteig  
400 ml Gemüsebrühe  
1 Stk Zitrone  
3 Eier  
1 Ei (gekocht)  
1 Zwiebel (mittelgross)  
50 g Parmesankäse (gerieben)  
200 ml Saure Sahne (Schmand)  
200 ml Crème fraîche  
1 Bund Dill  
1 Bund Schnittlauch  
250 g Butter  
50 ml Sherry Essig  
2 TL Senf  
50 ml Noilly Prat  
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss.



### Spargelcreme Suppe

Spargel schälen, 12 Spargeln am Stück lassen (Spargelsalat) die restlichen in ca. 2 cm Stückchen schneiden. Spargelwasser plus Gemüsebrühe mit Salz und einer Prise Zucker würzen, aufkochen und in leicht siedendem Wasser die Spargelschalen während 10 Minuten ziehen lassen. Spargelschalen aus dem Wasser nehmen und anschließend den Spargel im leicht siedenden Wasser ziehen lassen bis der Spargel bissfest ist. Spargel aus dem Wasser nehmen, den ganzen Spargel für den Spargelsalat beiseite stellen, die Spargelstücke aufteilen für die Tartelettes und für die Suppe.

Zu 500 ml Spargelwasser wird 200 ml Schmand gegeben und aufgekocht mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Zitronensaft und Zitronenschalenabrieb abschmecken. Kurz vor dem Servieren wird 50 g Butter solange erhitzt bis Nussbutter entsteht. Spargelstücke und 50 ml Noilly Prat zur Suppe geben, in Servierschalen geben, mit Nussbutter beträufeln und mit Schnittlauch garnieren.

### Lachs-Spargel-Tartelettes

Mürbeteig in Größe der Tartelettesförmchen ausstechen und in die gebutterten Förmchen legen. Lachs in kleine Stücke (1x1 cm) schneiden, auf die Törtchen zusammen mit Spargelstückchen und etwas Dill verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. 3 Eier trennen und Eigelb über einem Wasserbad aufschlagen (70-80°C), mit Salz und Pfeffer würzen etwas abkühlen lassen und 200 ml Creme Fraiche und Parmesankäse unterziehen. Diese Ei-masse wird über den Lachs und Spargel in den Törtchen gegeben und bei 180 °C (Umluft) im Ofen während 20 Minuten goldbraun gebacken.

### Spargelsalat mit Ei

Die Vinaigrette für den Spargelsalates sollte vor dem Kochen des Spargels zubereitet werden. Dazu wird eine Zwiebel in kleine Würfel geschnitten und in 50 g Butter glasig angebraten, mit 50 ml Sherry-Essig abgelöscht und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Das gekochte Ei wird gehackt und die Hälfte davon wird zusammen mit Schnittlauch zur Vinaigrette gegeben. Die Spargelstangen werden im noch heißen Zustand mit der Vinaigrette bedeckt und abkühlen lassen. Zum Garnieren der Rest vom gehackten Ei und etwas Schnittlauch verwendet.

## Hauptspeise: Überbackene Kalbsmedaillons mit Zwiebelschaum und Fenchel-Kartoffelstock

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Kalbsmedaillons (à 80 g)
- 2 Zwiebeln
- 100 g Butter
- 1 EL Mehl
- 400 ml Sahne
- 1 Ei
- 50 g Parmesankäse (gerieben)
- 500 g Karotten
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Fenchel
- 3 EL Butterschmalz
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 Estragonstiele
- 2 Korianderstiele
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer.



### Fenchel-Kartoffelstock

Fenchel klein schneiden und in 200 ml Sahne weichkochen und anschließend pürieren. Kartoffeln kochen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit dem Fenchel Sahne Schaum und 50 g Butter zu Kartoffelstock verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken

### Zwiebelschaum

2 Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in 50 g Butter glasig andünsten, 1 EL Mehl darüberstäuben und 150 ml Sahne angieessen und die Sauce unter leichtem Rühren pastenartig einkochen. 1 Eigelb und 50 g Parmesankäse zugeben und im Mixer pürieren. Zwiebelpaste kalt stellen. Das Eiweiss, steifgeschlagen, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, mit 1 EL Speisestärke unter die Zwiebelpaste heben.

### Kalbsmedaillon

500 g Karotten mit dem Spargelschäler in lange streifen schälen. 4 Kalbsmedaillons in Butterschmalz kurz auf beiden -Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Karottenstreifen in 3 EL Butter andünsten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit 100 ml Orangensaft und 100 ml Gemüsebrühe ablöschen. Karottengemüse in eine Auflaufform geben, Kalbsmedaillons daraufsetzen, Estragonstiele und Korianderstiele zugeben. Auf die Medaillons die Zwiebelpaste geben und im Ofen bei 200 °C ca 14 Minuten überbacken.

## Dessert: Vermouthcreme mit Erdbeermouse

### Zutaten für 4 Personen

6 Blatt Gelatine  
3 Eier  
100 g Zucker  
150 ml Vermouth  
200 ml Schlagsahne  
500 g Erdbeeren  
5 Blatt Pfefferminze



### Erdbeermouse

250 g Erdbeeren klein schneiden, mit 30 ml Vermouth und 20 g Zucker aufkochen. Das Mark einer halben Vanilleschote zugeben und anschließend mit dem Pürierstab pürieren. Das Erdbeermouse wird durch ein feines Sieb passiert und mit Minzblättern versehen kaltgestellt.

### Vermouthcreme

3 Eigelb mit 40 g Zucker und 120 ml Vermouth über dem Wasserbad aufschlagen bis die Masse andickt (70-80 °C). Danach die Masse mit Eiswasser abkühlen lassen. Schlagsahne aufschlagen. Eiweiss aufschlagen und mit 40 g Zucker versetzen. Schlagsahne und Eischnee vorsichtig unter die Vermouthcreme ziehen. Erdbeermouse, Vermouthcreme und restliche Erdbeeren auf einem Teller anrichten.



**Gesamt**

**Menü-Wertung**

**21-May-11**

**Vorspeise**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

<i>Geschmack</i>	10
<i>Aussehen</i>	10
<i>Pfiffigkeit</i>	10
<b>Gesamt</b>	<b>10</b>

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen

**Hauptspeise**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

<i>Geschmack</i>	9
<i>Aussehen</i>	9
<i>Pfiffigkeit</i>	8
<b>Gesamt</b>	<b>9</b>

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

**Dessert**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

<i>Geschmack</i>	8
<i>Aussehen</i>	7
<i>Pfiffigkeit</i>	8
<b>Gesamt</b>	<b>8</b>

★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen



## Jemima

### Menü-Wertung

21-May-11

#### Vorspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Aussehen 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Pfiffigkeit 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Gesamt 10

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Bemerkungen

#### Hauptspeise

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Aussehen 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Pfiffigkeit 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Bemerkungen

#### Dessert

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack 9

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Aussehen 7

★	★	★	★	★	★	★			
---	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Pfiffigkeit 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Gesamt 8

★	★	★	★	★	★	★	★		
---	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Bemerkungen



Angelika

**Menü-Wertung**

**21-May-11**

**Vorspeise**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	10
Pfiffigkeit	9
<b>Gesamt</b>	<b>9</b>

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

**Hauptspeise**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	9
Pfiffigkeit	8
<b>Gesamt</b>	<b>9</b>

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

**Dessert**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	8
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
<b>Gesamt</b>	<b>8</b>

★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen



Thomas

**Menü-Wertung**

**21-May-11**

**Vorspeise**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	10
Aussehen	9
Pfiffigkeit	9
<b>Gesamt</b>	<b>9</b>

★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

**Hauptspeise**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	10
Pfiffigkeit	8
<b>Gesamt</b>	<b>9</b>

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★	★	

Bemerkungen

**Dessert**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	7
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
<b>Gesamt</b>	<b>7</b>

★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★			

Bemerkungen



Stephan

**Menü-Wertung**

**21-May-11**

**Vorspeise**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	10
Pfiffigkeit	10
<b>Gesamt</b>	<b>10</b>

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

Bemerkungen

**Hauptspeise**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	8
Aussehen	8
Pfiffigkeit	8
<b>Gesamt</b>	<b>8</b>

★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen

**Dessert**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Geschmack	9
Aussehen	7
Pfiffigkeit	7
<b>Gesamt</b>	<b>8</b>

★	★	★	★	★	★	★	★	★	
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★			
★	★	★	★	★	★	★	★		

Bemerkungen