



Spargelcremesuppe „Schrobenhausener Art“ (Seite 3)

Blitz Hollandaise

ZUTATEN

- 150 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 EL Sahnejoghurt
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Butter schmelzen, Eigelb, Joghurt, Salz und Zitronensaft in einem hohen, schmalen Becher mit dem Stabmixer aufmixen, Butter langsam einlaufen lassen, dabei weiterschlagen bis eine glatte Soße entsteht.

AUTOR

Unbekannt, Veröffentlichung Bayerisches Landwirtschaftlichen Wochenblatt 17 vom 3.5.2019

Kartoffelmaultaschen mit Spargel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg Kartoffeln mehlig kochend
- 1 Ei
- 150-180 g Mehl
- Salz
- Muskatnuss
- Mehl zum Ausrollen
- 500 g weißer Spargel zum Füllen
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- Butterschmalz zum Braten

ZUBEREITUNG

Die gewaschenen Kartoffeln kochen und schälen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, die Kartoffeln gut auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Spargel schälen und einmal halbieren. Im siedenden Salzwasser ca. 10 - 15 Min. bissfest garen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit dem Ei, Mehl, Salz und Muskatnuss zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 8 Stücke teilen.

Jedes auf einem bemehltem Brett 3mm dick zu einem Rechteck ausrollen (etwa die Größe vom Schinken), den Schinken auflegen, die abgetropften Spargelstangen darauf (ca. 4 halbierte Stangen). Die Teigplatte von der Seite her um die Hälfte einschlagen, die zweite Hälfte darüber klappen und die Ränder leicht andrücken.

In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz goldgelb braten. Jede Seite ca. 8 - 10 Minuten. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen

Spargelcremesuppe Schrobenhausener Art

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

- 750 g Suppenspargel weiß
- ½ l Wasser
- 1 l Hühnerbrühe
- 30 g Butter
- 3 EL Mehl
- 2 Eigelb
- 1/8 l Sahne
- ½ Tasse Weißwein
- Salz und weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Spargel schälen und die Spargelköpfe etwa 3 cm lang abschneiden, das Salzwasser zum Kochen bringen, die Spargelköpfe darin 8 Minuten garen, in ein Sieb abschütten und abtropfen lassen. Den restlichen Spargel klein schneiden und in der Hühnerbrühe 20 Minuten weichkochen, durch ein Sieb passieren, die Butter zerlassen, das Mehl einrühren bis es hellgelb ist, mit etwas Brühe ablöschen und nach und nach mit der restlichen Brühe auffüllen.

Kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen und 8 Minuten köcheln lassen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, etwas heiße Suppe zufügen, dann die Eimischung in die Spargelsuppe rühren. Den Weißwein zugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargelköpfe in der Suppe heiß werden lassen.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen

Spargel- & Schinkenplatte

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

- 2 kg weißer Spargel
- 400 g Paartaler Schinken
- 200 g Butter
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- Salz

ZUBEREITUNG

Spargel schälen und in sprudelndem Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft knackig garen, so dass er noch bissfest ist.

Spargel und Schinken auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Die Butter erhitzen, kleingehackte Salbeiblättchen hinzufügen und getrennt zum Spargel servieren.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen