

## Spargelsuppe für vier Personen

### Zutaten

	Spargelschalen von einem Kilo Spargel
200 g	Butter
200 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

### Zubereitung

Den Spargel auf die übliche Art schälen. Langsam von der Spitze zur Wurzel, dabei den Spargel mit der anderen Hand rundum drehen. Am besten verwenden Sie einen speziellen Spargelschäler. Nicht zu fest aufdrücken!

Die Spargelschalen gründlich (!) waschen. Typischerweise schäumen sie ein wenig. Danach in einem großen Topf mit ca. 5 l Wasser aufsetzen und ca. ½ Stunde kochen.

Die Butter in einem breiten Topf zerlassen und "steigen lassen".

Mit dem Weißwein ablöschen und dann den Spargelfond (1,5 l) aufgießen. Das Ganze ca. 15 Minuten köcheln lassen und zum Schluss die Sahne hinzugeben und mit der Butter aufmixen.

Nochmals mit Salz, Zucker, Muskat und Pfeffer abschmecken.

## Gekochter weißer Spargel mit Sauce Bearnaise und westfälischem Knochenschinken

### Spargel

#### Zutaten

1 kg	geschälter Spargel
2,5 l	Spargelfond
400 g	westfälischer Knochenschinken

#### Zubereitung

In einem breiten Topf den Spargelfond zum Kochen bringen.

Den Spargel in den kochenden Sud geben und bei leichtem Köcheln ca. 8 Minuten gar ziehen.

### Sauce Bearnaise

#### Zutaten

200 g	Butter
200 ml	Weißwein
½ TL	Estragonessig
1	Schalotte, gewürfelt
3	Eigelb
1 EL	gehackter Kerbel
1 EL	gehackter Estragon
	Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Die Butter in einen kleinen Topf schmelzen lassen und aufkochen. Zur Seite stellen, so dass sich die Molke absetzen kann.

Den Weißwein mit dem Estragonessig und den Schalottenwürfeln in einen Topf geben und das Ganze jetzt auf die Hälfte einkochen lassen.

Den reduzierten Weißwein von der Herdplatte nehmen, durch ein feines Sieb geben und kalt stellen.

Dann die Eigelb zu der abgekühlten Weißweinreduktion geben und über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Wenn die Masse cremig ist, die geklärte Butter ohne Molke tropfenweise hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter hinzugeben.

## **Anrichten**

Den Knochenschinken hauchdünn aufschneiden .

Den gekochten heißen Spargel auf die Teller geben und mit dem dünn aufgeschnittenem Schinken belegen.

Die Sauce Bearnaise neben den Spargel geben oder separat anbieten.

## **Frische Erdbeeren mit Minzpesto**

### **Minzpesto**

#### **Zutaten**

1 Bund	Minze
50 g	Pinienkerne
200 ml	Pflanzenöl
50 ml	Läuterzucker

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in eine Moulinette geben und zu einer feinen Masse mixen. Danach durch ein feines Sieb streichen.

## Erdbeeren

### Zutaten

ca. 20 Erdbeeren

### Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in feine Scheiben schneiden.

Nun auf einem Teller in Doppelreihe in einem Kreis legen. Mit Limettenabrieb und braunem Zucker leicht bestreuen und mit dem Minzpesto beträufeln.