

Morchel-Spargel-Topf mit jungen Erbsen

Zutaten

200 g	Morcheln klein
600 g	Spargel weiß
8	Spargel grün
150 g	geschälte junge Erbsen
50 g	Butter
	Madeira
	Cognac
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den weißen Spargel auf die übliche Art schälen. Am besten verwenden Sie einen speziellen Spargelschäler. Nicht zu fest aufdrücken! Die Spargelschalen gründlich (!) waschen. Typischerweise schäumen sie ein wenig. Danach im großen Topf mit 2 l Wasser aufsetzen und ca. ½ Stunde kochen. Danach durch ein Sieb gießen und den Fond in einem Topf auffangen.

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.

Etwa 2 cm von dem Ende des grünen Spargels abschneiden. Das Spargelwasser vom weißen Spargel zum Kochen bringen und den grünen Spargel jetzt ca. 2 Minuten darin blanchieren (abkochen) und dann im Eiswasser abschrecken.

Die geschälten jungen Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen und dann in Salzwasser abschrecken.

Die Morcheln vom Stiel befreien, kurz im kalten Wasser abwaschen und dann in einer Salatwaschtrommel trocken schleudern. Jetzt etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die trockenen Morcheln kurz darin anschwitzen, ca. 30 g Butter hinzugeben, leicht bräunen lassen und dann mit einem Spritzer Madeira und Cognac ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einen kleinen Topf füllen.

Den gekochten weißen und grünen Spargel in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Morcheln in ihrem Fond kurz erhitzen, den Spargel und die Erbsen hinzugeben. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt in einen kleinen Suppenteller füllen und ein Teelöffel Crème fraîche obenauf geben.

Maischolle auf Kartoffel-Bärlauch-Salat

Zutaten

4	Maischollen, küchenfertig (je ca. 400g)
600 g	Kartoffeln, festkochend
1 Bd.	Bärlauch
	Salz, Pfeffer
	Rapsöl, Pflanzenöl

Zubereitung

Die Kartoffeln abwaschen und in kaltem Salzwasser aufsetzen. Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abschütten und etwas auskühlen lassen. Jetzt die Kartoffeln schälen und in Würfel von 1,5 cm x 1,5 cm schneiden.

Die Kartoffelwürfel in einen Topf geben, mit etwas Rapsöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Bärlauch die Blätter zupfen und dann diese in feine Streifen schneiden. Die Bärlauchstreifen zu den Kartoffeln geben und leicht erwärmen. Nicht zu stark erwärmen, da sonst die wertvollen Geschmacksstoffe und der hohe Vitamin-C-Gehalt des Bärlauchs verloren gehen.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Maischolle mit Salz und Pfeffer würzen und ganz leicht mit etwas Mehl bestäuben. Die Maischolle vorsichtig in die Pfanne geben und von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten. Nach den 6 Minuten Bratzeit ca. 50 g Butter mit einem Zweig Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben. Die Maischolle ca. 1 Minute mit der Butter glasieren und dann aus der Pfanne nehmen.

Anrichten

Den Kartoffel-Bärlauch-Salat in die Mitte eines Tellers geben, die Maischolle auf den Salat legen und mit der Butter nochmals glasieren. Mit 2 bis 3 Bärlauchblättern glasieren und fertig.