



Datum: 8. Mai 2007 Chochender: Ruedi Suter	Thema: Spargel - Schmaus
Rohschinken-Prussiens	
Weisse Spargeln auf Trüffel-Spaghetti	
Grüne und weisse Spargeln mit Gemüse-Eitartar	
Grüne Spargeln mit Rindsmedaillons und Morcheln dazu Butterreis	
Kokoscrème mit Ananas	



Chochete vom 8. Mai 2007 Ruedi Suter

Zutaten für 4 Personen	Rohschinken-Prussiens
• 1 Blätterteig, ausgerollt • 150 gr Rohschinken	Blätterteig mit Rohschinken belegen. Die Seitenkanten wenig einschlagen. Dann den Teig von beiden Seiten zweimal zur Mitte einlegen. Die beiden Hälften aufeinander drücken, kühl stellen, danach 1 cm breite Scheiben abschneiden. Die Prussiens in einem Abstand von ca. 3 cm auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Zirka 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.



Zutaten für 4 Portionen /als Vorspeise die Hälfte	Weisse Spargeln auf Trüffelspaghetti
• 800 gr weisse Spargeln • Salz • 1 EL Butter • 2 Frühlingszwiebeln • 2 EL Butter • 4 TL Trüffelpaste (aus dem Glas) • 1 dl Noilly Prat • 2 ½ dl Doppelrahm • Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle • Etwas frisch geriebene Muskatnuss • 400 gr Spaghetti • 1 bund Kerbel • Trüffelscheiben aus dem Glas	Die Spargeln grosszügig schälen und das Ende der Stangen um gut 1/3 kürzen. In nicht zu viel leicht gesalzenem Wasser, dem man die Butter beifügt, nur gerade bissfest (ab 10 Minuten Garprobe) garen. Sorgfältig herausheben und gut abtropfen lassen. 2 ½ dl Spargelsud für die Sauce beiseite stellen. Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Von den leicht abgekühlten Spargeln die Köpfchen abscheiden, dann die Stangen schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. In einer mittleren Pfanne die Butter mit der Trüffelpaste schmelzen lassen. Die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Den Noilly Prat und den beiseite gestellten Spargelsud dazugiessen und alles auf 1 dl einkochen lassen. Dann den Doppelrahm beifügen und die Sauce noch so lange reduzieren, bis sie leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einem Hauch Muskat würzen. Gleichzeitig mit der Zubereitung der Sauce in einer zweiten Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Salzen, die Spaghetti hineingeben und bissfest garen.

	Den Kerbel fein hacken. Gegen Ende der Garzeit der Spaghetti die Spargelköpfchen und -stücke in die Sauce geben und nochmals gut aufkochen. Die Spaghetti abschütten, abtropfen lassen, dann sofort auf die Teller anrichten und mit der Spargelsauce übergiessen. Mit Kerbel bestreuen und mit 1-2 Trüffelscheiben garnieren.
--	--



Zutaten für 4 Portionen	Grüne und weisse Spargeln mit Gemüse-Eitatar
• Je 500 gr grüner und weisser Spargel • Salz • Ca. 280 gr Gemüse (z.b. Rüebli und Zucchetti) • 2 Eier, hartgekocht • 3 EL Olivenöl • 2 EL Balsamico bianco • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 4 Kerbelzweige • 4 Brötli	Weisser Spargel grosszügig schälen und wie bei den grünen Spargeln die Spargelenden um ca. 1/3 kürzen. Nacheinander in Salzwasser bissfest garen (grüne ab 7 Minuten und weisse Spargeln ab 10 Minuten Garprobe), eiskalt abschrecken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gemüse in sehr feine Würfel schneiden. Im kochenden Wasser einmal aufkochen lassen, absieben und kalt abspülen. Eier zu feinen Würfeln schneiden und mit dem Gemüse, Öl und Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargeln auf Teller anrichten und Gemüse-Eitatar darüber geben und mit einem Kerbelzweig dekorieren. Mit je einem Brötli servieren.



Zutaten für 4 Portionen	Grüne Spargeln mit Rindsmedaillon und Morcheln
• 4 Rindsmedaillons, je ca. 150 gr • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 1 EL Bratbutter • ½ dl Noilly Prat • 300 gr grüne Spargeln • ½ Zitrone • 1 TL Butter • 8 getrocknete Morcheln • 1 Schalottee • 1 TL Butter • 1 dl Weisswein • 1 ½ dl Doppelrahm • 280 gr Trockenreis • Salz, Butter, Aromat • Phisalis	Den Backofen auf 80 Grad vorwärmen und Fleischplatte hineinlegen. Die Medaillon mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter je nach Dicke und gewünschter Garstufe rundum während insgesamt 4-5 Minuten kräftig anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen während etwa 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Spargelenden um gut 1/3 kürzen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Etwa 1 Liter Salzwasser mit den Zitronenscheiben und der Butter aufkochen. Die Spargeln darin zugedeckt bissfest garen (ab 7 Minuten Garprobe). Die Morcheln während ca. 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann gründlich spülen. Die Pilze in Ringe oder Streifen schneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und der Länge nach halbieren. Die Spargelstangen in kleine Stücke (ca. 2 cm) schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Schalotte darin hellgelb dünsten. Die Morcheln beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein und dem Bratenjus ablöschen. Auf knapp ½ dl einkochen lassen. Den Doppelrahm beifügen und die Sauce mit Salz (vorher probieren) und Pfeffer würzen. So lange kochen lassen, bis die Sauce sämig bindet. Die Spargeln beifügen. Reis in genügend Salzwasser gar kochen. Wasser abschütten und dann zerlassene Butter darunter mischen und mit wenig Aromat bestreuen. Den Reis auf dem Teller mit einer Phisalis dekorieren.



Zutaten für 4 Portionen	Kokoscrème mit Ananas
• 4 dl Kokosmilch, Tetra-Pack oder Dose • ½ EL Limettensaft • 3 EL Zucker • 2 EL Maizena • 1 dl saurer Halbrahm • 1 dl Rahm, steif geschlagen • 1 Baby-Ananas • 1 Kokosnuss	Kokosnuss aufknacken, z.B. mit einem Hammer. Kokosmilch in ein Glas leeren; wird für das Rezept nicht mehr benötigt. Vom Fruchtfleisch einige Späne (Chips) schneiden oder hobeln. In einer mit Teflon beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe leicht anbräunen. Kokosmilch (Tetra-Pack oder Dose), Limettensaft, Zucker und Maizena in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren aufkochen, in eine Schüssel giessen und im kalten Wasserbad abkühlen. Halbrahm daruntermischen, zugedeckt kühl stellen. Rahm vor dem Servieren sorgfältig daruntermischen. Baby-Ananas waschen, längs halbieren, dann vierteln, bei jedem Schnitt den Strunk wegschneiden, Fruchtfleisch mit flach gehaltenem Messer von der Schale lösen, auf der Schale in Scheiben schneiden und versetzt anordnen, zur Creme servieren. Mit Kokos-Chips verzieren.