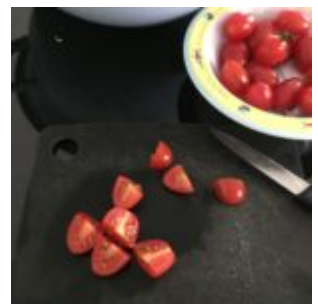
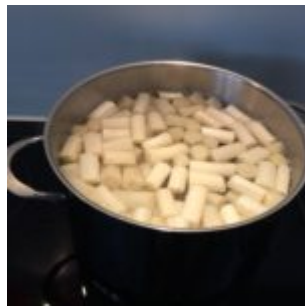


Spargelsalat mit Schnittlauch und kleinen Tomaten

Das war jetzt eine sehr rezeptfreie Zeit. Das lag aber nicht an weniger Kochen, aber an zu wenig Zeit zum Veröffentlichen. Daher ist dieses Spargelrezept -von vor 2 Wochen- nicht gerade just-in-time, aber nächstes Jahr brauche ich das Rezept sicher wieder!

Wegen einem Grillfest und der Abwesenheit vom Langem habe ich die doppelte Menge gemacht damit er am nächsten Tag auch etwas davon hat. Aber allzu lange sollte man den Salat nicht lagern.



Zutaten (8 Personen, 1 Stunde)

- 2 kg weisse Spargel
- 400 g Dateri oder Cherry Tomaten
- 50 g Mayonnaise
- 80 g Halbrahm
- 40 g Essig (Weisswein, weisser Balsamico)
- 40 g Olivenöl
- 6 g Salz
- 1 g Currypulver
- 1-2 Bund Schnittlauch (man kann auch mit Basilikum und glatter Petersilie mischen)

Den Spargel schälen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. In

Salzwasser mit 2 Esslöffel Zucker sehr, sehr knackig kochen.

Diesen 1 cm dicken Spargel habe ich 6 Minuten gekocht und das war schon etwas zuviel! Das nächste Mal versuche ich es mit 4 Minuten.

Die kleinen Tomaten vierteln und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Salatsauce mischen. Den gekochten Spargel leicht abkühlen und mit Schnittlauch und der Sauce gut vermischen. Die Tomaten erst kurz vor dem Transport und Essen untermischen. Fertig.

Das ist ein schön leichter Salat und eine gutes Spargelrezept wenn es zu heiss ist für Butter und Hollandaise.

Spargel mit Sauce Hollandaise und Frühkartöffelchen

Einmal im Jahr gibt es weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise. Die Pause danach brauchen wir um uns davon zu erholen, denn wir essen die Sauce gnadenlos auf. Für die Kinder haben wir noch neue Kartoffelchen dazu genommen, damit auch sie satt werden. Oder auch wir, wenn sie uns dann in Zukunft den Spargel wegessen.

Das Rezept sollte eher Sauce Hollandaise mit ... heissen, denn das ist die einzige wirkliche Arbeit. Bis jetzt hat sie immer geklappt, aber das erste Mal sah die Küche aus als wären Hunnen durchgeritten, die mit Eiern und Butter um sich schmeissen. Und der letzte Hunne schüttet dann noch heisses Wasser drüber. Als erstes habe ich mich vom Wasserbad verabschiedet, und es nie bereut. Geht hervorragend auf einer normalen Kochplatte, man muss nur mixen, und erstaunlicherweise muss man bis Stufe 4-5 von 9 gehen

(Induktion, vorher auch auf Ceran). Wenn man eine Pause macht oder den Zustand prüft, denn Topf von der Platte ziehen und 1 Minute weitermixen, weil sonst ist doch der untere Teil Röhrei. Damit war das Fluten mit heissem Wasser vom Tisch.

Als 2. ist das perfektionistische Aussieben der Molke auf der Strecke geblieben. Einmal durch ein feines (aber auch wirklich feines!) Sieb, und fertig. Der säuerliche Geschmack kann sich eh nicht gegen Weisswein/Essig und Zitronensäure durchsetzen. Seitdem muss ich weniger Butter nehmen, und auch nicht mehr duschen vor dem Essen.

Donauspargeln -1.2 kg vor Rüsten, 2 cm Durchmesser.

Schälen und die Enden abschneiden falls notwendig. Im Steamer für 12 Minuten bei 100°C und 100% Luftfeuchtigkeit 10 Minuten garen. Die Menge können der Länge und ich verlässlich alleine aufessen, und sie haben grad schön auf meinen 2 gelochten Blechen vom Steamer Platz. Im Vordergrund ist die weisse Mischung zu bewundern, ein starkes Indiz für entspanntes Kochen, also Kinder draussen beim Spielen und der Länge und ich allein daheim.

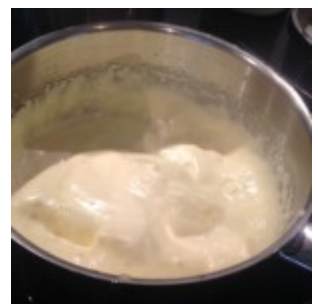
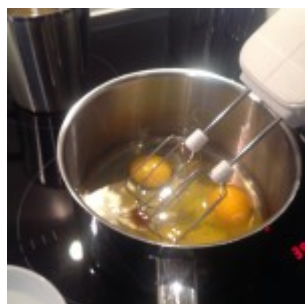
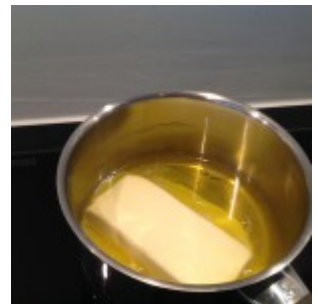
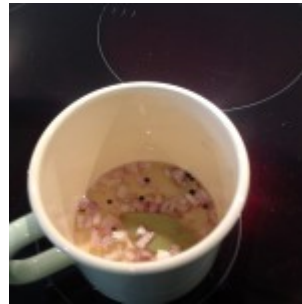


Frühkartoffeln 1.5 kg, ca. 2 cm Durchmesser

6 Minuten im Dampfkochtopf kochen, 2.Ring. Den Topf auf eine kühle Platz stellen, und sofort wenn der Druck abgebaut ist öffnen damit die Kartoffelchen nicht weiter garen.

Sauce Hollandaise

- 1 Schalotte gehackt (30 g)
- 10 Pfefferkörner
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 100 ml Riesling
- 1 ganzes Ei -56 g
- 2 Dotter – aus 56 g Eiern
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 250 g Butter
- 1 Spritzer Kalbsfond konzentriert, Coop fine food
- 1 Prise Salz



Das [Rezept](#) ist diesmal grob das von der Isi Rezept-Seite. Es unterscheidet sich aber nicht wirklich von dem was ich sonst so genommen habe. Aber die Menge wurde auf 250 g Butter herunterskaliert, sonst würden wir echt nicht überleben.

Die Butter schmelzen. Wer will kann sie durch ein möglichst feines Sieb giessen um die Molke rauszufiltern. Ganz klappt das nie, aber da ich kein Sternerestaurant führe kann ich ganz gut damit leben. Oder lasse es einfach weg. Ich habe einen praktischen metallischen Messbecher, in dem man zwar nicht kochen sollte (wie die allerletzten schwarzen Spuren des vom Langen darin gekochten Schokoladepuddings zeigen). Aber man kann sehr gut drin sie geklärte Butter auf die benötigten 50°C erwärmen wenn es soweit ist.

Schalotten, Gewürze und Wein auf 20 ml einkochen und abkühlen lassen. Mit dem Ei und den Eidottern im Topf verquirlen, den Zitronensaft, den Kalbsfond und das Salz hinzufügen. In einem Topf bei Stufe 4-5 Induktion mit dem Handmixer rühren, bis eine mit dem Kochlöffel gezogene Spur gut stehen bleibt. Dann die Butter -50°C, also knapp über handwarm- erst tropfenweise und dann in etwas stärkerem Strahl untermixen. Davon gibt es kein scharfes Bild, die Sauce fällt ein bisschen zusammen mit der Butter. Nicht erschrecken!

Dann ist die Sauce fertig und kann im Wasserbad ca. 50 °C parkiert werden. aber heute, ich freu mich echt, probiere ich aus ob das mit dem Gourmet Whip klappt!!! Und bin hin und weg. Ich habe die Sauce In den vorgewärmtem Gourmet Whip -0-5l- eingefüllt und eine Stickstoffoxidpatrone genommen und gut durchgeschüttelt. Keine Überwachung des Wasserbades, keine Haut. Alles in Ruhe fertigmachen, die Sauce kann gut 1.5 h in einem optimalerweise 55°C warmen Wasserbad warm gehalten werden. Und sie lässt sich sehr gut portionieren. Ich habe sie in ein 60°C heisses Wasser im Metallmessbecher neben uns am Tisch gestellt und nach Wunsch und Bedarf nach gegeben. Klappt super, und die Sauce ist erst noch doppelt so flaumig, sie bleibt fast stehen. Und die Kinder finden die Geräusche lustig die der Whip macht, na ja. Jetzt kann ich das auch mal für mehr Gäste kochen, weil ich hab's nun mal nicht gerne wenn ich nur in der Küche rumwusle und nicht zum Reden mit den meinen Gäste komme.