



Grüne Spargelsuppe

Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser ca. 10 min weich kochen. Abgießen und beiseite stellen.

Spargel waschen, holzige Enden (ca. 1 cm) abschneiden und schälen.

Schalen aufheben.

Spargelschalen in der Gemüsebrühe 20 min köcheln. Den Spargelsud sieben und dabei die Spargelschalen ausdrücken.

Spargel schräg in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden und im Spargelsud ca. 5–10 Minuten auf kleiner Hitze bissfest garen.

Die Spargelköpfe für die Einlage warm halten und beiseite legen.

Die Kartoffelwürfel und die Sahne in den heißen Spargelsud geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Jetzt die kalten Butterwürfel untermixen. Dabei die Suppe nicht mehr kochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein paar Spritzer Zitronensaft würzen.

Die Suppe mit dem Stabmixer nochmals kurz aufschäumen.

Schinken in kleine Streifen schneiden und mit den Spargelköpfen in die Teller geben. Dann die Suppe aufgießen.

Mit Röstbrot servieren.

1 kg grüner Spargel

200 g Kartoffel

1200 ml Cenovis klare
Gemüsebrühe

400 ml Sahne

60 g kalte Butter

Salz, Pfeffer,

Muskat, frisch

Saft einer Zitrone

300 g Serrano-
Schinken

Weißbrot



Mairübchen-Apple Carpaccio

Mairübchen schälen und in feine Scheiben hobeln.
(Schnittstärke Hobel 1)

Die Schalen von den Zitronen fein abreiben und von 1 1/2 Früchten den Saft auspressen. Zitronensaft mit Weißweinessig, ca. 200 ml Mineralwasser, Zitronenabrieb, süßem Senf, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl im dünnen Strahl unterrühren.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett 2-3 Minuten goldbraun anrösten, herausnehmen.

Die Äpfel halbieren, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. 3 Äpfel in feine Streifen rasplen. 3 Äpfel quer in feine Scheiben hobeln.
(Schnittstärke Hobel 2)

Rucola waschen, trocknen und verlesen.

Mairübchen- und Apfelscheiben abwechselnd kreisförmig auf den Teller legen (jeweils 10-12 Scheiben)

Apfelstreifen und Rucola darüber verteilen.

Vinaigrette über das Carpaccio und den Salat träufeln.

Mit Pinienkernen garnieren und mit Brot servieren.

6-8 Mairübchen

3 Zitrone

7 EL Weißweinessig

4-5 TL süßer Senf

3-4 TL flüssiger Honig

3 TL getrockneter
Thymian

Salz, Pfeffer

9 EL Olivenöl

100 g Pinienkerne

6 Äpfel

250 g Rucola

Brot



Bärlauchknödel mit Räucherlachs und Pfannenspargel

Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit erwärmter Milch übergießen und 20 min ziehen lassen.

Schalotten sehr fein würfeln. Die Bärlauchblätter ohne Stiele längs halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Ein paar Streifen Bärlauch zum Dekorieren beiseite stellen. Käse fein reiben.

Schalotten in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Danach den Bärlauch noch ganz kurz dazu geben.

Bärlauchmischung, verquirlte Eier, Mehl und Käse zum Brot geben. Würzen und mit den Händen locker vermengen. Teig für 30 min abgedeckt ruhen lassen.

Die Backförmchen fetten und die Knödelmasse einfüllen ($\frac{1}{2}$ cm unter Rand). Leicht andrücken, damit keine Hohlräume entstehen.

Auf dem Rost im Backofen bei 180° Ober-/Unterhitze 20 min backen.

Die Spargelstangen schälen, holzige Enden (ca. $\frac{1}{2}$ cm) abschneiden und die Stangen schräg in 3 cm mundgerechte Stücke schneiden.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den Spargel dazu hineingeben und kurz andünsten.

Mit Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen und mit Mineralwasser angießen (der Spargel sollte halb bedeckt sein). Den Spargel unter häufigem Schwenken ca 10-12 min leicht bissfest garen.

Butter sanft in einem Topf so lange erhitzen, bis sie leicht bräunt und nussig duftet. Räucherlachs in Streifen schneiden.

Knödel aus den Förmchen auf die Teller stürzen und den Spargel anrichten. Ca. 3-4 EL Butter verteilen. Lachs und Bärlauchstreifen darüber geben.

400 g altes Weißbrot

200 g Bärlauch

400 ml Milch

4 Schalotten

4 Eier

200 g Mehl

50 g Parmesan

Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

24 Stangen weißer
Spargel

30 g Butter

Salz, Zucker, weißen
Pfeffer

Mineralwasser mit
Sprudel

200 g Butter

300 g Räucherlachs



Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Kopfsalat

3 Zwiebeln

1 Suppengrün

1 Bund Petersilie

2 EL schwarze
Pfefferkörner

4 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

1,5-2 kg Tafelspitz
vom Rind

2 Pakete frische, grüne
Kräuter

5 gekochte Eigelbe

4 TL Honigsenf

4 EL Essig

8 EL neutrales Öl

400 g saure Sahne

400 g Joghurt

Salz, Zucker, Pfeffer

Das Suppengrün putzen und grob würfeln.

Die Zwiebeln ungeschält halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne bräunen.

3-4 l Wasser mit den Gewürzen aufkochen.

Wenn das Wasser kocht, zuerst das Fleisch, dann das Gemüse hineingeben.

Ab jetzt darf die Brühe nicht mehr kochen.

Das Fleisch kurz unter dem Siedepunkt (es steigen höchstens kleine Bläschen auf) 2 Stunden garziehen lassen.

Wenn das Fleisch gar ist, aus der Flüssigkeit heben und unter Alufolie ruhen lassen.

Die Eier 12 min kochen.

Die Kräuter putzen, waschen und kleinschneiden. Dabei die harten Stile von der Petersilie, dem Borretsch und dem Sauerampfer entfernen.

2/3 mit dem Wiegemesser fein hacken und 1/3 im Standmixer hacken.

Die gekochten Eigelbe mit einem Löffel durch ein feines Sieb in ein Schüssel drücken.

Zuerst Öl und Essig, dann den Joghurt, die saure Sahne und den Senf hinzugeben und glattrühren.

Alle Kräuter in die Sahne-Soße geben.

Alles wieder glattrühren und mit Salz, Zucker und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Danach kaltstellen.

2 Kopfsalat
3 EL neutrales Öl
4 EL Essig
1-2 TL Zucker
Salz, Pfeffer
Mineralwasser
Schnittlauch

Salate putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.
Dann waschen und trocken schleudern.

Schnittlauch schneiden. Ganze Stile zum dekorieren aufheben.

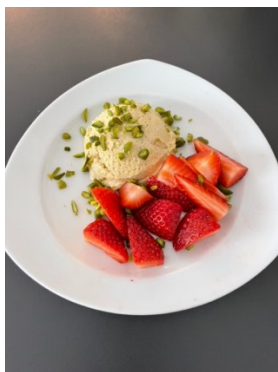
Öl, Essig, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer in eine Schüssel verrühren.

Mit etwas Mineralwasser nochmal alles verrühren und abschmecken.

Salat und Schnittlauch in die Schüssel mit der Soße geben und vermengen.

Den Tafelspitz zur Faser in dünne Scheiben
(½ - 1 cm) schneiden.

Tafelspitz mit der Frankfurter Grünen Soße, dem Salat und dem Schnittlauch anrichten.



Pistazienmousse mit marinierten Erdbeeren

200 g Mascarpone
300 g Pistaziencreme
500 g Schlagsahne

1,5 kg Erdbeeren
6 EL Zitronensaft
6 EL Puderzucker
150 g Pistazien

Pistazien schälen. Die Hälfte im Stabmixer kurz mixen.

Mascarpone und Pistaziencreme in einer Schüssel kurz glattrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die gemixten Pistazien unterheben.

Die Schlagsahne in einem separaten Rührbecher steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Creme heben. In einer Schüssel 1½ Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Hälfte Pistazien zum Dekorieren klein hacken.

Erdbeeren waschen und die Blätter entfernen. Große Erdbeeren halbieren und in Scheiben schneiden, kleine vierteln.

Erdbeeren in eine Schüssel mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft vermengen.

Die marinierten Erdbeeren auch 1 ½ kalt stellen und zwischendurch gelegentlich umrühren.

Mousse mit einem großen Eisportionierer (7 cm Durchmesser) auf den Teller geben und mit Erdbeeren und gehackten Pistazien anrichten.