



Weißer Spargelsuppe

nach Sternekoch Douce Steiner

Spargelsuppe

Die Spargelstücke in 20 g Butter leicht dünsten, mit Wasser und der Geflügelbrühe auffüllen und weich dünsten, 100 ml Sahne dazugeben und mit dem Stabmixer mixen, durch ein Sieb passieren, mit der Schlagsahne und 30 g Butter schaumig mixen.

Spargelflan

Die Schalotten und den Spargel mit 15 g Butter leicht dünsten, mit Sahne auffüllen und weich dünsten, etwas abkühlen lassen, mit dem Ei im Mixbecher mit 15 g brauner Butter fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In gebutterte Förmchen füllen und 15 Minuten im Wasserbad pochieren. Beim Anrichten den Spargelflan in die Suppe platzieren.

Zutaten für 4 Personen

Spargelsuppe

- 10 Stangen weißer Spargel (geschält und in Stücke geschnitten)
- 250 ml Wasser
- 250 ml Geflügelbrühe
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- 1 EL Schlagsahne
- Salz
- Zucker

Spargelflan

- 6 Stangen grüner Spargel (geschält und klein geschnitten)
- ½ Schalotte
- 100 g Sahne
- 1 Ei
- 1 TL Zitronensaft
- 35 g Butter
- Salz, Pfeffer



Wein-Empfehlungen

Müller-Thurgau ist aufgrund der leicht muskatigen und frischen Aromen, der geringen und bekömmlichen Weinsäure und des moderaten Alkohols der perfekte Begleiter zur Spargelsuppe. Darüber hinaus passen auch leichtere Rosé-Weine.

Spargel mit in Butter gebratenen Bodensee- kretzerfilets und Sauce Hollandaise

vom **Seeblick Hagnau,**
Inhaber und Küchenchef **Markus Heinzler**



Zutaten für 4 Personen

- 1,5 kg weißer Spargel
- Salz, Zucker
- Zitrone
- Kartoffeln

Kretzerfilets

- 300 – 400 g Kretzerfilets, frisch vom Fischer
- Mehl, Butter, Salz

Sauce Hollandaise

- 250 g Butter
- 3 Eigelb
- 3 EL Wasser
- Spritzer Zitrone
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Spargel sauber schälen und die Enden abschneiden. In einem großen Topf Wasser mit Salz, etwas Zucker und Saft einer Zitrone aufkochen lassen. Spargel dazugeben und in 7 bis 10 Minuten bissfest garen.

Frische Bodenseekretzerfilets mehlieren, kurz in Butter anbraten, wenden und mit Salz würzen.

Butter in einem Topf zerlassen, Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Rührbesen solange rühren, bis die Masse cremig ist (zur Rose schlagen). Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und jetzt nach und nach, unter ständigem Rühren, die flüssige Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Spargel servieren.

Wein-Empfehlungen

Hagnauer »Felchen«, Gerichte mit Süßwasserfischen und weißem Stangenspargel mögen diesen Wein gerne.





Tatar vom gebeizten Saibling auf lauwarmem Spargelsalat

von der Winzerstube Hagnau,
Inh. Horst Müller, Küchenchef Norbert Szücz

Zubereitung

Saiblingsfilet kalt abspülen und trocken tupfen, Gräten entfernen. Dillspitzen und Petersilienblätter fein hacken, den gestoßenen Pfeffer und Korianderkörner hinzufügen. Mit Salz, Zucker und Kräuter mischen. Saiblingsfilet mit der Hautseite nach unten in eine passende Form legen. Gewürzmischung darauf streuen und leicht andrücken. Die Filets mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann die Gewürzmischung vorsichtig abstreifen und die Haut abziehen. Die Filets in kleine Würfel schneiden, Kirschtomaten vierteln, Frühlingszwiebel in dünne Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit frischen Kräutern und je nach Geschmack evtl. einem TL Kapern vermengen.

Lauwarmer Spargelsalat

Die Spargel nach Bedarf schälen und die Enden abschneiden. Einen Topf mit Wasser, etwas Zitrone, Salz und Zucker würzen. Wasser zum Kochen bringen und die Spargel nach eigenem Gusto mit Biss garen (Garzeiten der unterschiedlichen Spargel beachten). Mit kaltem Wasser abschrecken und diagonal in ca. 2 – 3 cm lange Scheiben schneiden.

Zutaten für 4 Personen

Saiblingsfilet

- ca. 400 g Saiblingsfilet
- 1 Bund Dill, 1 Bund Petersilie
- 1 Zitrone, 1 EL Kapern
- 1 TL ganzer Pfeffer, 1 TL Koriander
- 30 g Salz, 30 g Zucker

Lauwarmer Spargelsalat:

- 12 Stangen weißer Spargel
- 12 Stangen grüner Spargel
- Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft, Olivenöl

Sauce Hollandaise:

- 200 g Butter
- 4 Eigelb
- 4 EL Weißwein
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Vinaigrette mit Meersalz, Pfeffer, frischen Gartenkräutern, ein wenig Winzeressig und Olivenöl abschmecken.

Sauce Hollandaise

Die Eigelbe in einer Schlagschüssel verrühren. Den Weißwein dazugeben und über einem heißen Wasserbad (über Dampf) dickschaumig aufschlagen. Die Butter wird in einem anderen Topf erwärmt. Die Eigelbe vom Wasserbad nehmen und weiterschlagen. Dann die flüssige Butter langsam unterrühren und schrittweise hinzugießen. Hollandaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Mit kleinem Gartensalatbukett und frischen Kräutern anrichten.

Wein-Empfehlungen

Weißburgunder, ein eleganter filigraner Menüwein, im ausgewogenen Schmelz-Säurekleid. Das zarte Saiblingtatar mit dem lauwarmen Spargelsalat kombiniert wunderbar! Auch hier harmonisiert ein leichter Rosé-Wein.



Spargel mit Tagliatelle



Zubereitung

Spargel gründlich mit kaltem Wasser abspülen, schälen und die Enden knapp abschneiden, Spargelschalen im Topf knapp mit Wasser bedeckt mit je einer Prise Salz und Zucker bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.

Spargelschalen in ein Sieb gießen und ca. 0,5 l Sud zur Weiterverarbeitung aufheben. Spargelstangen in Stücke schneiden, die Spargelspitzen in 200 ml Spargelsud mit etwas Butter 3 Minuten kochen.

Spargelstücke in 50 g Butter hell andünsten. 300 ml Spargelsud nach und nach zugießen, dabei die Flüssigkeit immer wieder auf etwa 100 ml verdampfen lassen. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, anschließend in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg weißer Spargel
- Salz
- Zucker
- 60 g Butter
- 250 g Tagliatelle (vorzugsweise schmale Bandnudeln)
- 200 g Schlagsahne
- 50 g Parmesan-Käse

Sahne steif schlagen und unter die Spargelstücke heben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Nudeln mit den Spargelspitzen vorsichtig mischen. Spargelsahne darüber geben und mit fein geriebenem Parmesan bestreuen.

Variante: (wenn es mal schneller gehen muss!)

An Stelle von Stangenspargel verwendet man $\frac{2}{3}$ Spargelstücke und $\frac{1}{3}$ Spargelspitzen.

Der Sud ist zwar nicht ganz so kräftig, dafür spart man das zeitaufwendige Schälen.

Viel Vergnügen!

Wein-Empfehlungen

Pinot blanc de Noir, mit saftigem und zugleich herzhaftem Charakter, zu feinen Gerichten aller Art. Der Wein schmiegt sich an und begleitet die Tagliatelle mit Sahnesauce hervorragend!





Krautwickel

**vom Bodenseehecht mit Kartoffelmousseline
überbacken an karamellisiertem Spargel
vom Rebstöckle Hagnau, Pächter und
Linzgaukoch Bernd Huber**

Zubereitung

Aus dem Hechtfleisch 4 schöne Stücke (je ca. 80 g) schneiden. Das restliche Fleisch im Küchenmixer mit Sahne, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse mixen. Karotte und Sellerie in feine Würfel schneiden und in Salzwasser garen, Speck kross anbraten. Gemüsewürfel, Speck und Schnittlauch gekühlt unter die Hechtmasse rühren.

Die Spitzkrautblätter in Salzwasser mit Biss kochen und rasch abkühlen. Jeweils 3 Blätter auf einem Tuch zum Quadrat auslegen. Die Hechtmasse aufstreichen. Das Hechtfilet darauflegen und zu einem Krautwickel aufrollen.

Spargelgemüse

Spargel schälen und in Salzwasser aufkochen. Vom Herd nehmen und im Sud auskühlen lassen. Spargel der Länge nach halbieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebelwürfel und Spargel hinzugeben und farbig anbraten.

Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Den Essig angießen, vom Herd nehmen und die Butter unterrühren.

Kartoffel-Mousseline

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden, in leicht gesalzenem Wasser sehr weich kochen und abgießen. Im Ofen bei 100 °C 20 Minuten ausdampfen.

Zutaten für 4 Personen

Krautwickel

- 450 g Hecht, entgrätet und filetiert
- 120 ml flüssige Sahne
- Salz / Pfeffer aus der Mühle
- 30 g Karotte, geschält und gewürfelt
- 20 g Sellerie, geschält und gewürfelt
- 20 g geräucherte Speckwürfel
- 1 EL Schnittlauch, 12 Spitzkrautblätter

Spargelgemüse

- 500 g weißer Spargel
- Salz, 1 TL Zucker, 40 g Butter
- 25 g Zwiebelwürfel
- 1 EL Hagnauer Spätburgunderessig

Kartoffel-Mousseline

- 180 g mehlig kochende Kartoffeln
- Muskat / Salz
- 20 g Butter
- 30 ml Milch, 1 Eigelb

Milch und Butter mit den Gewürzen kurz aufkochen. Kartoffeln zweimal durchpressen und mit der Milch-Butter-Mischung und dem Eigelb vermengen.

Die Masse in einen Dressiersack mit Lochtülle geben.

Fertigstellung

Die Krautwickel bei 90 °C Dampf 8 Minuten garen. Mit der Kartoffelmousseline soufflieren und im Ofen bei Oberhitze Farbe geben lassen. Das leicht erwärmte Spargelgemüse fächerförmig auf den Teller legen. Die Wickel auf den Spargel setzen und nach Belieben ausgarnieren.

Wein-Empfehlungen

Ein mineralischer Auxerrois, z.B. eine trockene Spätlese. Ein wunderbarer Essensbegleiter zu komplexen Gerichten wie die Krautwickel mit Bodenseehecht.



Gegrilltes Zanderfilet auf Frühlingssalaten in Champagnerdressing mit Spargel

**von Heinzler am See, Immenstaad
Mit-Inhaber und Chef de cuisine
Linzgaukoch Thomas Heinzler**



Zutaten für 4 Personen

Zanderfilet

- Zanderfilets
- Frühlingssalate bunte Mischung
- Gartenkräuter
- Grüner und weißer Spargel
- Butter, Salz, Pfeffer
- kleine Tomaten

Dressing

- 0,1 l Champagneressig
- 0,1 l Olivenöl
- 0,2 l Sonnenblumenöl
- 1 TL Thymianhonig
- 1 TL Pommerysenf
- 0,1 l Gemüsebrühe
- etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Kräuter

Zubereitung

Alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zum Dressing mixen.

Gewürztes Zanderfilet auf der Hautseite schön kross anbraten, bis das Filet glasig ist, etwas Butter und Zitronensaft hinzugeben.

Geschälter Spargel mit Butter und etwas Zucker anbraten. Frühlingssalate waschen und mit dem Dressing, Tomaten und den Gartenkräutern marinieren.

Alles dekorativ anrichten und warm servieren.

Wein-Empfehlungen

Der Müller-Thurgau »Hagnauer Spargel«, denn zu Spargel, Fisch, Blattsalaten, Kräutern und Oliven ist die Rebsorte ein toller, mehr als idealer Speisebegleiter...



Spargel- Lachs-Mousse

Zutaten für 6 Personen als Vorspeise

- 500 g weißer Spargel
- ca. 100 g grüner Spargel gekocht (zur Dekoration)
- 5 Blatt Gelatine
- 250 ml Sahne
- 200 g geräucherter Lachs
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Würzen



Zubereitung

Den weißen Spargel schälen und kochen. Die Spitzen abschneiden und zur Seite stellen. Den Rest klein schneiden und in 250 ml Sud pürieren. Den Sud nach Belieben würzen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine im warmen Püree auflösen und die geschlagene Sahne unterheben. In Gläsern die Spargelspitzen anrichten und mit dem Mousse auffüllen.

Den Lachs auf den Tellern anrichten. Die Gläser schön platzieren und mit grünem Spargel dekorieren.

Wein-Empfehlungen

Hagnauer Burgstall, Fass 247, Müller-Thurgau Qualitätswein trocken. Eine dichte Komposition von Frucht und Mineralik begleiten das Mousse in hervorragender Weise.



WEIN-EXPERTISE

*Hagnauer Burgstall »Spargel«
Müller-Thurgau Qualitätswein trocken*

Weinbeschreibung

Sonnenhell im Glas. Im Bukett der zarte Duft von gelber Grapefruit und frischen Kräuternoten. Am Gaumen zeigt der Müller-Thurgau eine klare Frucht und Würzigkeit, die feine Säure dicht verwoben im sanften Extraktkleid.

Empfehlungen

Der ideale Begleiter für Spargel, Sommergemüse und Fischgerichte. Die sanfte Frucht- und Kräuterwürze des Weines gibt dem Gemüse feine Akzente. Ob zu Spargel pur, zu frischem Spargelsalat, zu pochiertem Felchen oder zu Kretzer-Knusperle mit Remouladensauce.



Anbaugebiet	Baden
Bereich	Bodensee
Ort	Hagnau
Lage	Burgstall
Rebsorte	Müller-Thurgau
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Weinanalyse	Alkohol (% Vol) 12,0 Fruchtsäure (g/l) 5,8 Restzucker (g/l) 5,1
Trinktemperatur	8 Grad

