

SPARGEL

von Norbert Bader



TAVERNE AM SACHSENGANG
Groß Enzersdorf/Wien

SPARGEL

von Norbert Bader

Norbert Bader leitet seit 2003 als Küchenchef die kulinarischen Geschicke des Restaurants Taverne am Sachsengang. Ausgezeichnet mit einer Haube nach Gault Millau und zwei Sternen nach A la carte sowie der Auszeichnung Aufsteiger des Jahres 2005 versteht er es, seine Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern.

Das Restaurant Taverne am Sachsengang hat für seine Gäste 7 Tage die Woche von 12:00-15:00 Uhr und von 18:00-23:00 Uhr geöffnet. Warme Küche von 12:00-14:00 Uhr und von 18:30-21:30 Uhr. Tischreservierung unter Tel: 02249-2901-80 oder unter reservierung@sachsengang.co.at.

Impressum:

Copyright-Taverne am Sachsengang
Rezepte - Küchenchef Norbert Bader
Bildmaterial - StockFood & Kroisleitner
Layout & Konzeption - Gabriel Kroisleitner
Veröffentlichungen ohne Genehmigung,
auch nur auszugsweise sind strafbar.

Taverne am Sachsengang
Schlosshoferstrasse 60
2301 Groß Enzersdorf/Wien
www.sachsengang.at



23 Rezepte aus
der leichten und
frühlingshaften
Küche von
Haubenkoch
Norbert Bader.



Seit 15 Jahren bereitet das Restaurant Taverne am Sachsengang die allerfeinsten Spargelgenüsse mit SoloFino Spargel zu. Feinschmecker können SoloFino Spargel auch in folgenden Verkaufsstellen erwerben:

SOLOFINO Verkaufsstellen

**2282 Markgrafneusiedl
Altes Dorf 16**
(täglich von 8:30 - 19:00 Uhr)

**2281 Raasdorf
Altes Dorf 31**
(täglich von 8:30 - 19:00 Uhr)

**1060 Wien
Linke Wienzelle 72**
(Mi.-Fr. von 9:00 - 18:00 Uhr,
Sa. von 8:00 - 13:00 Uhr)

**3400 Klosterneuburg, Rathausplatz 24
"Vinothek Chorherren Klosterneuburg"**
(Fr. von 9:00 - 18:00 Uhr,
Sa. von 9:00 - 17:00 Uhr)

**2500 Baden, Vöslauerstr. 73
bei "BMW - Bierbaum"**
(wir erwarten Sie mit unserem Kühlauto
jeden Samstag von 10:00 - 12:00 Uhr)

**Spargeltelefon: 02248/2121
e-Mail: spargel@solofino.at
www.solofino.at**



**...den Gästen die Freude
vermitteln, die uns das
Kochen bereitet.**

*Küchenchef & Haubenkoch
Norbert Bader*

Vorwort

Liebe Freunde der frühlingshaften Spargelküche, liebe Feinschmecker und Kochbegeisterte!

Dem Marchfelder Spargel sagt man allerlei Wunderdinge, wie etwa eine aphrodisierende Wirkung nach. Seinen Siegeszug in die heimische Küche hat der Spargel vor 40 Jahren mit der Eröffnung der Taverne am Sachsengang angetreten.

Auf die Zubereitung kommt es an! Marchfelder Spargel sollte so frisch wie möglich verarbeitet werden. Morgens gestochen und abends serviert. Achten Sie beim Spargelkauf vor allem auf die Qualitätsbezeichnung und fragen Sie nach der Herkunft.

Die nachfolgenden Seiten stellen meine absoluten Lieblings-Spargelrezepte dar. Von klassisch bis kreativ, im Mittelpunkt steht immer der Spargelgenuss. Gerne stehe ich Ihnen bei Fragen der Zubereitung unter n.bader@sachsengang.co.at zur Verfügung und wünsche Ihnen gutes Gelingen.

ps. wenn für Sie der reine Spargelgenuss im Vordergrund steht freue ich mich, Sie im Restaurant Taverne am Sachsengang kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

**Norbert Bader´s Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

Original Sachsengang-Spargelsud

Er besteht aus einer Mischung von Salz, Zucker und Butter - ob

Sie nun die neutrale salzige oder die süßlichere Geschmacksrichtung bevorzugen, gilt es auszuprobieren. Der Spargelgeschmack wird intensiver, wenn Sie den weißen

Zucker durch braunen Zucker ersetzen; verwenden Sie eine ungespritzte Zitrone, da nicht nur

der Saft, sondern auch die ausgepresste Zitrone im Sud mitgekocht wird. Die Butter im Sud verfeinert den Geschmack und wird kurz bevor Sie den Spargel einlegen in den aufkochenden Sud gegeben. Die Farbe sollte immer hell und buttergelb sein; sobald der Sud nach mehrmaligem Kochen leicht

bräunlich wird, sollte er erneuert werden, denn der Geschmack ist bitter.

TIPP: Den Spargelfond unbedingt aufheben. Wenn er die buttergelbe Farbe noch nicht verloren hat, bietet er die Basis für alle Saucen und Suppen!

Spargelfond Sachsengang

ZUTATEN

Für 2 kg Spargel: 5 L Wasser
250 g Butter, 125 g Salz
125 g brauner Zucker,
250 g weißer Zucker
1 Orangenscheibe
Saft einer Zitrone

Neutraler Spargelfond

ZUTATEN

Für 2 kg Spargel: 5 L Wasser
125 g Salz, 375 g weißer Zucker,
2 Zitronen, eine 2 cm dicke Scheibe
Weißbrot, welche die eventuell
vorhandenen Bitterstoffe im Spargel
neutralisiert.

Asiatischer Spargelsalat

Spargel fünf Minuten lang dämpfen, bis er gerade zart , aber noch kräftig ist. Aussen herum sollte er durchscheinend, innen aber immer noch undurchsichtig sein. Spargel sofort in Eiswasser legen, bis er kalt ist, danach in ein Sieb geben. Die Dressing-Zutaten in einem Mixer cremig rühren.

Auf jeden Teller etwas Dressing glessen und die Spargelspitzen darauf anrichten. Mit kleingehackten Tomaten und einer Prise Sesamkörner garnieren

ZUTATEN

225 g Spargelspitzen
2 Tl. Entkernte Tomaten
klein gehackt
Sesamkörner zum Garnieren

Für das Dressing:

2 El. Eingelegter Ingwer
sehr fein gewiegt
1 frische rote Chillschote oder
1 El. Fein gehackter roter Paprika
1 Knoblauchzehe geschält
2 El. Reissessig
4 El. Olivenöl
2 El. Reines Sesamöl
2 Tl. Tomaten in Öl eingelegt
fein gehackt sonnengetrocknet
1 El. Balsamico-Essig
2 El. Frischer Koriander
fein gewiegt



**Norbert Bader´s Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

HELP-SERVICE
inklusive!
von 10:00-12:00
und 18:00-20:00
n.bader@sachsengang.co.at

Frischkäseterrine mit Spargel u. Lachs

ZUTATEN

Für die Terrine:

200 g Lachsfilet
500 ml Wasser
2 El. Essig
500 g grüner Spargel
Wasser
1 Prise Zucker
20 g Butter
900 g Frischkäse
2 El. Zitronensaft
2 El. Walnussöl
1 El. Mittelscharfer Senf
10 Bl. Weiße Gelatine aufgelöst
250 ml Sahne steif geschlagen
2 El. Kerbel gehackt
2 Bd. gehackter Schnittlauch
Salz, Weißer Pfeffer

Für die Remoulade:

200 g Salatgurke fein gewürfelt
100 g Süß saure Gurkenhappen
fein gewürfelt
1 Frühlingszwiebel in
Ringe geschnitten
125 g Mayonnaise
3 El. Sahnejoghurt
1 El. Mittelscharfer Senf
1/2 El. Getrockneter Estragon
Salz, Weißer Pfeffer

Das Wasser mit Salz & Essig zum Kochen bringen und das Lachsfilet darin 7 Minuten pochieren. Den Spargel schälen und das untere Drittel in 3 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Salz, Zucker u. Butter zum Kochen bringen. Zuerst die Spargelstücke ca. 12 Minuten darin garen, dann die Spargelköpfe zugeben und ca. 8 Minuten garen. Spargel aus dem Sud nehmen und kalt werden lassen. Frischkäse, Zitronensaft, Walnussöl & Senf glattrühren, die Gelatine unterrühren. Sahne, Kräuter & Spargelstücke unterheben und abschmecken. Eine Kastenkuchenform fetten und 1/3 der Frischkäsemasse, dann 1/2 der Spargelköpfe, dann knapp 1/3 der Frischkäsemasse, dann das Lachsfilet, dann ein wenig Frischkäsemasse, dann die restlichen Spargelköpfe und zum Schluss die restliche Frischkäsemasse einschichten. Für die Remoulade alle Zutaten miteinander vermischen und mit der Terrine auf einem flachen Teller anrichten.

Spargelmousse

ZUTATEN

200 gekochter Spargel
ohne Köpfe
150 g feste Bechamel aus
Spargelfond & Obers
70 g geklärte Butter lauwarm
7 Blätter Gelatine
150 g geschlagenes Obers
2 cl Zitronensaft
Salz & weißer Pfeffer

Spargel sorgfältig schälen und mit etwas Zucker und Butter im Salzwasser kochen, herausnehmen, die Köpfe abschneiden, sofort ins Eiswasser legen und als Garnitur aufheben. Die Spargelstangen noch etwas nachkochen, in Stücke schneiden und ganz fein fäshieren. Mit dem Fond eine feste Bechamel zubereiten, die Spargelmousse zusammen mit der heißen Bechamel pürieren bzw. aufmixen, durch ein Haarsieb passieren, die lauwarme Butter langsam einlaufen lassen. Die Gelatine einweichen, gut ausdrücken, erwärmen und ebenfalls zufügen. Anschließend die Masse kühlen, abschmecken, mit dem geschlagenen Obers vermengen und kalt stellen. Das Mousse ca. 6 Stunden lang kühl stellen. In ein hohes Stielglas dressieren, mit grünen Spargelköpfen garnieren. Passend dazu eine Korbelsauce bestehend aus Sauerrahm, Salz, Pfeffer und frischem Kerbel.



**Norbert Bader´s Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

**HELP-SERVICE
inklusive!**

**von 10:00-12:00
und 18:00-20:00**

n.bader@sachsengang.co.at

Spargel-Crêpes mit Frühlingsmorcheln

Für den Teig alle Zutaten verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Danach in einer Pfanne pro Person zwei kleine Crêpes backen, auf Küchenpapier legen und abkühlen lassen.

Von den Morcheln die Stiele entfernen, unter fließendem Wasser sorgfältig von allem Sand befreien, abtropfen und grob würfeln. Den Spargel waschen, schälen, die unteren Enden abschneiden, die Stangen grob würfeln und in Salzwasser weich kochen. Für die Füllung Schalottenwürfelchen in Butter weichdünsten, die Morcheln zugeben, mit wenig Mehl stauben, mit Wein & Bouillon ablöschen, würzen und zugedeckt weich köcheln. Danach auf ein Sieb geben, den Fond mit Creme fraîche auffüllen, nochmals aufkochen und abschmecken, mit den Morchel- und Spargelwürfeln vermischen. Für die Sauce fein geschnittene Schalotten in Butter anziehen lassen, den Knoblauch sowie die gezupften Kräuter zugeben, mit Bouillon auffüllen, aufkochen und pürieren. Durch ein feines Sieb zurück in den Topf passieren, den Rahm zufügen, sämig reduzieren und abschmecken. Zum Schluss ein nussgroßes Stück kalter Butter einrühren.

Die Füllung auf die Crêpes verteilen, aufrollen, in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform legen, mit der Sauce nappieren und 12 - 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze heiß werden lassen (nicht überbacken). Mit Kräutern garniert servieren!

ZUTATEN

Teig:
80 g Mehl
2 dl Milch
2 Eier
2 El. Sonnenblumenöl
Salz
Muskat

Füllung
500 g frische Morcheln
500 g weißer Spargel
20 g Butter
1 Schalotte
Mehl
1 /2 dl Weißwein
1 dl Geflügelbouillon
2 dl Creme fraîche
Salz
Pfeffer

Sauce:
20 g Butter
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 Bund Petersilie
Basilikumblätter
Estragonblätter
2 dl Bouillon
2 dl Rahm

Spargel aus dem WOK

Spargel wie üblich putzen, holzige Enden abschneiden. Etwas Öl im Wok erhitzen und den in 2 cm geschnittenen, rohen Spargel mit den Karottenstreifen in den Wok geben. Die in warmes Wasser eingelegten Glasnudeln beimgen. Mit etwas Salz & Pfeffer würzen und bei gelegentlichem Schwenken zugedeckt fünf Minuten garen.

ZUTATEN

500 g grüner Spargel
Salz, Pfeffer
etwas Walnussöl
1 Karotten in Streifen geschnitten
50 g Sojasprossen
100 g Glasnudeln



Spargeltischbuffet

ZUTATEN

2 kg frischer Spargel
weiß und grün
5 L Wasser
250 g Butter, 125 g Salz
125 g brauner Zucker,
250 g weißer Zucker
1 Orangenscheibe
Saft einer Zitrone
200 g Bärlauchschinken
200 g Heurige
Petersilie, 50 g Butter

Bröselbutter

80 g Butter
50 g Semmelbrösel
Salz

Eibutter

2 Eier
200 g Butterschmalz
Salz, weißer Pfeffer

Sauce Hollandaise

2 Dotter
200 g Butter
1 EL Weißwein
2 EL Spargelfond
Salz, Pfeffer

Dattelothersauce

250 g Datteln
1 Schalotte
1/2 l Fond oder Suppe
1/4 l Obers

Ingwerobersauce

1 Schalotte
1 1/16 l Weißwein
1/4 l Ober
frischer Ingwer

Zubereitung des Spargel-Suds nach Rezept von Seite 3. Für die Bröselbutter die Butter zerlassen und die Brösel mit dem Salz beimengen. Für die Eibutter die 8 Minuten gekochten Eier mit einer Gabel zerdrücken, salzen, mit dem flüssigen Butterschmalz vermischen. Für die Sauce Hollandaise Butter schmelzen, auf ca. 40°C erwärmen. Dotter, Flüssigkeit, Salz, Zitrone über heißem Dampf sehr dickschäumig aufschlagen, anschließend geklärte Butter unter ständigem Schlagen langsam einfließen lassen und zu einer sämigen, dicken Sauce schlagen, abschmecken. Sofort mit dem heißen Spargel servieren. Für die Dattelothersauce Schalotten in Butter anschwitzen, die entkernten, enthäuteten und halbierten Datteln dazugeben, den Fond einfließen lassen und etwas einkochen, mit Obers vollenden und würzen.

Für die Ingwerobersauce Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, mit Obers aufgießen, vor dem Anrichten den frisch geriebenen Ingwer beigegeben - nicht nochmals aufkochen, der Ingwer wird dann zu scharf.

Heurige Kartoffel kochen, schälen und in Butter mit Petersilie schwenken. Den Spargel mit dünn geschnittenem Bärlauchschinken, Heurige Kartoffeln und den Saucen arrangieren und heiß servieren.



**Norbert Bader's Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

HELP-SERVICE

inklusive!

**von 10:00-12:00
und 18:00-20:00**

n.bader@sachsengang.co.at

Cremesuppe vom weissen & grünen Marchfeldspargel

ZUTATEN
250 g Suppen- oder
Bruchspargel
1 L Spargelfond (Sud)
30 g Butter
30 g Zwiebel-
fein geschnitten
20 g Mehl glatt
1/4 l Obers
Salz, Pfeffer
Zucker & Muskat

Geschälten Spargel in 1 L Salzwasser weich
kochen, Sud abseihen und aufheben. Butter
schmelzen, Zwiebel glacieren, Mehl begeben,
anschwitzen, mit Sud und Obers aufgießen,
glatt rühren, kurz aufkochen. Spargelköpfe
abtrennen, Spargelstangen in Stücke schneiden,
der Suppe beigegeben und ca. 25 Min. köcheln,
danach mixen & passieren; Spargelköpfe
als Einlage verwenden!



Grünes Spargeleis

ZUTATEN
3/4 l Milch
12 Dotter
180 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Creme Fraiche
400 g Weißer Spargel
300 g Grüner Spargel

Den weißen Spargel schälen & weichkochen.
Von dem grünen Spargel nur die Endstücke
abschneiden und mit Schale weichkochen. Den
gesamten Spargel fein pürieren und falls nötig
durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 2/3 des
Rohgewichtes übrigbleiben. Milch und Zucker
aufkochen, die Dotter mit dem Salz glattrühren
und ca 1/3 der kochenden Milch unter Rühren
in die Dottermasse geben. Anschließend die
Mischung in die kochende Milch geben und so
lange weitererhitzen, bis die Flüssigkeit andickt.
Das geht relativ schnell und die Masse darf dabei
auf keinem Fall kochen! Sofort aus dem Topf in ein
anderes Gefäß umfüllen (durch ein Sieb), und
kaltstellen (in Eiswasser). Unter die kalte
Eisgrundmasse die Creme Fraiche und das
Spargelpüree geben und die Masse in einer
Eismaschine frieren.

Eingemachter Stangenspargel

Die Spargeln großzügig schälen, so dass alles Holzige
entfernt wird und auf die Höhe der Gläser zuschneiden
4 l Wasser mit Zitronensäure aufkochen und die
Spargeln mit einem Tuch bedeckt 3 Minuten sanft
kochen. Anschließend in ein Becken mit kaltem
Wasser legen und einige Zeit mit fließendem kaltem
Wasser kühlen. Die gut abgetropften Spargeln mit der
Spitze voran so dicht wie möglich in Gläser füllen. Die
Gläser zum Einfüllen waagrecht halten, vor allem um
die Spargelspitzen nicht zu beschädigen. 2 l Wasser,
Salz, Zucker und Zitronensaft aufkochen und über die
Spargeln gießen. Zuletzt die Zitronenschalenstücke auf
die Gläser verteilen und die Deckel gut schließen. In
ein heißes Wasserbad stellen und bei 98 Grad
50 - 60 Minuten pasteurisieren lassen. Herausnehmen
und auskühlen lassen. Diese Spargeln sind bis 1 Jahr
haltbar!

ZUTATEN
4 kg Spargel
4 l Wasser
2 g Zitronensäure
2 l Wasser
20 g Salz
10 g Zucker
1 l Zitronensaft
Schalenstreifen von
5 Bio-Zitronen
5 Einmachgläser (1lt)

HELP-SERVICE

inklusive!

von 10:00-12:00
und 18:00-20:00

n.bader@sachsengang.co.at

**Norbert Bader's Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

Wels auf jungem Blattspinat u. Spargelsabayone

Spargel waschen und mit Spargelschäler schälen.
Spargelspitzen nicht schälen. Spargel würfelig schneiden. Anschließend mit 2 El Butter farblos anschwitzen, Sternanis hinzufügen und mit Weißwein ablöschen, mit Fischfond aufgießen und kurz weichdünsten lassen. Zum Schluss noch 2 El Butter einarbeiten. Welsfilet salzen, auf der Hautseite mit Senf bestreichen und in Brösel andrücken.
In einer Pfanne Öl erhitzen, die Filets auf der Bröselseite goldgelb braten. Auf einem Teller 2 El Butter geben und die gebratenen Filets drauflegen. Im Backrohr bei 160 °C fertig braten.
Butter in einem Topf leicht braun werden lassen, jungen geputzten Spinat begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 2 Eidotter mit Schuss Wein über Wasserdampf schaumig zu einer dicken Sabayone aufschlagen. Kurz vor dem anrichten die Sabayone mit Spargel verrühren. Blattspinat mittig auf warmen Teller anrichten!

ZUTATEN
4 Welsfilet á 140 g ohne Haut
8 Stk. Spargel
600 g junger Blattspinat
1/8 lt. Weißwein
250 g Butter
2 Eier
0,1 lt. Fischfond
Weißbrotbrösel
Öl zum Braten
Senf, Sternanis
Muskat



Feuilleté von Spargel u. Steinbutt in Kerbelschaum

Spargel bissfest kochen. Blätterteig auf etwa 4 mm Stärke ausrollen, in 4 Rechtecke etwa 7 x 15 cm schneiden, mit Eigelb bestreichen und backen.
Steinbutt in vier Portionen schneiden und über Dampf dünsten. Spargelfond mit dem Riesling und feingehackten Schalotten aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen in den Fond einschlagen. Mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken, nicht mehr kochen.
Creme fraîche unterziehen und die feingezupften Kerbelblätter einstreuen. Blätterteig der Länge nach halbieren, Spargel halbieren und auf den Blätterteigboden legen, darauf je ein Stück Steinbutt, Blätterteigdeckel auflegen und auf dem Teller mit der Sauce anrichten.



ZUTATEN
32 Stk. Marchfeldspargel
Klasse 1
200 g Steinbuttfilet
180 g Blätterteig
1 Eigelb
6 cl Spargelfond
6 cl Riesling trocken
1 Schalotte
1 Bund Kerbel
200 g Butter
1/2 Zitrone
1 El. Creme fraîche
Salz, Pfeffer

Zarte Gemüselasagne mit Spargel u. frischen Kräutern

ZUTATEN

Lasagneblätter

220 g Hartweizenmehl
80 g Dinkelmehl
3 Eier
3 Eigelb
1/2 Tl. Olivenöl
1 Prise Salz
Wasser nach Bedarf
Salzwasser

Füllung:

5 Karotten
5 Zucchini
Frische Kräuter
(Dill, Schnittlauch)
3/4 L Obers steifschlagen
Kräutersalz
Weißer Pfeffer
Butter, Parmesan

Zum Garnieren:

400 g Spargel gekocht
Frische Kräuter

Aus den Lasagneblätter-Zutaten einen Teig zubereiten u. zu Lasagneblätter verarbeiten. Lasagneblätter "al dente" (bissfest) in Salzwasser kochen. Die gut gewaschenen Karotten und Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, über Dampf "al dente" garen (Zucchini ca. 1/2 Min. Karotten ca. 1 Minute) und kurz abschrecken. Die Kräuter fein schneiden, mit dem geschlagenen Obers vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Gratinform mit Butter ausstreichen und die Zutaten schichtweise einfüllen: Den Abschluss bildet eine Nudelschicht, mit Kräuterrahm und Parmesan bedeckt. Die Gemüselasagne im vorgeheizten Ofen 10 - 15 Minuten bei 210 °C backen, in Stücke teilen und mit gekochtem Spargel & Kräutern dekorieren.



Scampi - Spargel - Gratin

ZUTATEN

750 g Weißer Spargel
750 g Grüner Spargel
Salz
3 El. Butter
1 Tl. Zucker
250 g Geschälte Scampi
4 feste Tomaten
125 g Mozzarella
2 El. Basilikumblätter in
feine Scheiben geschnitten
2 El. Olivenöl kaltgepresst
schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer

Den Spargel waschen & putzen. Die weißen Spargelstangen ganz, die grünen nur im unteren Drittel schälen. Reichlich Salzwasser in einem grossen Topf aufkochen, 2 El. Butter und den Zucker zugeben. Zuerst den weißen Spargel hineinlegen und je nach Dicke der Stangen 8-12 Minuten garen. Ihn dann herausnehmen und gut abtropfen lassen. Anschliessend den grünen Spargel in das Kochwasser geben und je nach Dicke der Stangen etwa 15 Minuten garen und danach gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine große, eckige Gratinform mit der restlichen Butter ausfetten. Abwechselnd je einige weiße und grüne Spargelstangen hineingeben. Die Scampi entdärmen, in einem Sieb mit kaltem Wasser abrausen und gut abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und achteln. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne schmale Streifen schneiden. Die Tomatenspalten zwischen die Enden der Spargelstangen legen. Die Scampi und die Basilikumstreifen vermischen und gleichmäßig über den Spargel geben. Die Mozarellastreifen über die Scampi und den Spargel streuen, das Olivenöl darüber träufeln und alles mit schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Form auf der mittleren Einschubleiste in den Ofen schieben und etwa 15 Minuten gratinieren!

HELP-SERVICE

inklusive!

von 10:00-12:00
und 18:00-20:00

n.bader@sachsengang.co.at

**Norbert Bader´s Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

Lauwarmer Spargel mit Vinaigrette u. Scampi

ZUTATEN

24 Spargelstangen
weiß & grün
1 Zitronenscheibe

Für die Vinaigrette

250 ml Kalbsfond auf
3 El. Einkochen
2 Frühlingszwiebeln
50 ml Sherryessig
70 ml Walnussöl
1 Knoblauchzehe
1/2 Tl. Salz
weißer Pfeffer gemahlen
2 cl Sherry Amontillado

Für die Scampi

12 Scampischwänze
Salz, Weißer Pfeffer
30 g Butter

Zum Garnieren

1 Handvoll Löwenzahn
oder Rauke
Zitronenmelisse

Von beiden Spargelsorten das untere Ende abschneiden, die weißen Stangen mit einem Spargelschäler von oben nach unten schälen, den grünen Spargel nur schälen, wenn die Schale sehr dick ist. Beide Sorten zu kleinen Bündeln binden und in kochendem Salzwasser mit der Zitronenscheibe in 10 bis 15 Minuten gar kochen. Herausnehmen und warmstellen. Für die Vinaigrette den Kalbsfond in einer Kasserolle bei mittlerer Hitze einkochen. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel den reduzierten Fond mit Sherryessig und dem Walnussöl verrühren. Die Knoblauchzehe schälen, ganz fein hacken und zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Sherry Amontillado unterrühren. Die Frühlingszwiebelringe unter die Vinaigrette mischen. Die Scampi mit einem scharfen Messer auf der Unterseite aufschneiden und die Schale mit beiden Händen auseinanderdrücken, damit das Schwanzfleisch herauskommt. An der Oberseite leicht einschneiden und den Darm entfernen. Ganz leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Scampischwänze darin von allen Seiten kurz goldbraun braten. Den Salat waschen und mit den lauwarmen Spargelstangen auf Tellern anrichten, die gebratenen Scampischwänze darauflegen, alles mit der Vinaigrette überziehen und mit der Zitronenmelisse garnieren!



Weisser Spargel auf Morchelrahm mit Wachtelbrüstchen

ZUTATEN

1 kg Marchfelder Spargel
250 g Morcheln
1 Schalotte
1/2 l Fond oder Suppe
1/4 l Obers
4 Stk. Wachteln á 250 g
Öl und Butter zum Braten
1 Rosmarinzwig
Salz & Pfeffer

Die Wachtelbrust vom Rücken her vorsichtig von den Knochen lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl - Buttergemisch rundherum anbraten. Die Schalotten in Butter anschwitzen, die geputzten und gewaschenen Morcheln beigegeben, den Fond einfließen lassen und etwas einkochen, mit Obers vollenden und würzen. Den gekochten Spargel am Teller anrichten und mit der Sauce nappieren, die Wachteln draufsetzen und mit Rosmarin garnieren!

**Norbert Bader´s Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

**HELP-SERVICE
inklusive!**

von 10:00-12:00
und 18:00-20:00
n.bader@sachsengang.co.at

Risotto mit grünem Spargel, Scampi & Prosecco

Spargel am unteren Ende schälen und in schräge, ca. 1/2 cm lange Stücke schneiden. Die Scampi aus der Schale brechen. Die Schalotten in Öl glasig anschwitzen. Den Reis dazu geben und mit etwas Brühe ablöschen. Den zerbröckelten Kräuterwürfel dazu geben und die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Immer wieder abwechselnd mit Prosecco & Brühe ablöschen, bis die gesamte Flüssigkeit verbraucht ist. Risotto abschmecken. Olivenöl erhitzen und die Spargelstangen darin bei schwacher Hitze andünsten. Mit Salz & Pfeffer würzen. Die Scampi würzen, mit Zitronensaft beträufeln & in Butter braten. Mascarpone, Spargelstücke und Kräuter unter den Risotto heben, von der Herdplatte nehmen und noch kurz nachquellen lassen. Parmesan unterrühren und in tiefe Teller füllen. Mit den Scampi belegen und mit Petersilie bestreuen!

ZUTATEN

400 g Grüner Spargel
20 Scampi
2 El. Olivenöl
1/2 L Gemüsebrühe heiß
4 El. Schalottenwürfel
20 g Butter
1/2 Kräuterwürfel
(Petersilie-Knoblauch)
200 g Risottoreis
125 ml Prosecco
1 El. Mascarpone
Salz, Pfeffer
1 Tl. Estragonblätter
(frisch)
1 El. Zitronensaft
30 g Parmesan gerieben
1 El. Petersilie gehackt



Spargelsouffle

ZUTATEN

300 g Spargel
100 g geschälte Krabben
2 El. Sahne
1 Tl. Frische Dille
Cayennepfeffer
1 El. Cognac
3 Eiweiß
Fett zum Ausfetten
der Souffleform
1 frisches Baguette

Den Spargel schälen, so dass keine holzigen Teile mehr an ihm sind und im Salzwasser 10 Minuten kochen. Herausnehmen und gut abtrocknen und abkühlen lassen. Den erkalteten Spargel im Mixer pürieren, bis er ganz glatt ist. Die Krabben zugeben, ebenfalls die Sahne und alles zu einer glatten Masse pürieren. Mit Dill, einem Hauch Cayennepfeffer und Cognac würzen. Das Eiweiß unter Zugabe von etwas Salz so steifschlagen, dass es schnittfest ist. Die Spargelkrabbenmasse in eine hohe Schüssel geben, das Eiweiß gründlich unterrühren, so dass keine Eiweißinseln zurückbleiben. Im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Inzwischen 4 kleine Souffleformen leicht mit Öl bestreichen. Die Soufflemasse in hitzebeständige Förmchen füllen, mit Alufolie verschließen und im Wasserbad - am einfachsten in der mit Wasser befüllte Fettpfanne des Backofens pochieren. Das Backrohr sollte auf 200°C vorgeheizt werden. Ist die Oberfläche fest und zugleich elastisch, die Souffles herausnehmen, mit einem spitzen Messer lösen, stürzen und sofort servieren! Dazu eine Dillsauce mit Baguette servieren.

Rucolacreme mit Spargelsäckchen

ZUTATEN

Suppe:

3 Schalotten, 80 g Butter
1/16 L Weisswein
1/2 L Hühnerfond
1/2 L Kalbsfond
1/8 L Creme fraiche
250 g Rucola
Salz, Pfeffer & Zitrone

Für die Suppe die Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen, mit Hühner- und Kalbsfond aufgießen. Oben & Creme fraiche dazugeben. Alles um ein Viertel einkochen. Mit dem Rucola aufmixen, passieren und abschmecken. Für die Strudelsäckchen die Schalotte in Butter anschwitzen, den geschnittenen Spargel zugeben und anschließend mit dem Topfen vermengen. Den Strudelteig in 12 x 12 cm große Quadrate schneiden, mit Butter bestreichen, teelöffelgroße Häufchen draufsetzen und zu einem Säckchen zusammendrehen und in Öl herausbacken.

Spargelsäckchen:

1 Strudelteigblatt
125 g gekochter Spargel
1 Schalotte, 50 g Topfen
Öl zum Herausbacken

HELP-SERVICE
inklusive!

von 10:00-12:00
und 18:00-20:00

n.bader@sachsengang.co.at

Norbert Bader's Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at

Spargelravioli

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten, kühl eine 1/2 Stunde rasten lassen. Während der Teig rastet, die klein geschnittenen Schalotten mit dem Spinat sautieren. Den gekochten Spargel in Würfel schneiden, mit dem Spinat vermengen & abkühlen lassen. Danach mit Ricotta, Ei, Creme fraîche zu einer cremigen Masse verarbeiten. Den Teig dünn ausrollen und mit Dotter bestreichen, die Spargelfülle nun in kleinen Häufchen - mit einem Kaffeelöffel - nebeneinander auf die Hälfte des Teiges setzen, danach die leere Hälfte des Teiges darüberschlagen, mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen, die Ränder noch gut zusammendrücken, damit sie sich beim Kochen nicht öffnen. In gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten kochen, mit gebräunter Butter und frischen Kräutern servieren.

ZUTATEN

Teig:

300 g glattes Mehl
150 g griffiges Mehl
1 Ei
1 Dotter
1/16 - 1/8 l Milch
etwas Öl & Salz

Fülle:

500 g frischer
Marchfelder Spargel
gekocht
150 g Spinat
100 g Ricotta
1 Ei
1 Creme fraîche
1 Ei
1 Schalotte
Salz, Pfeffer, Muskat,
etwas Zucker

Spargel "PUR"

ZUTATEN	Spargel und Erdäpfel schälen und jeweils
20 Stk. Spargel Klasse Aa1	5 Stk. Spargel & 5 Stk. Erdäpfel in Pergament
20 Stk. Babykartoffeln	mit etwas Butter & Salz einschlagen und
1 Bund Petersilie	40 Minuten im Backofen bei 180°C backen.
etwas Butter & Salz	

Lammrücken rosa gebraten auf Spargelgröstl

ZUTATEN

4 Stk. Lammkrone á 200 g
8 Stk. Weissler Spargel
4 Stk. Grüner Spargel
1 kg festkochende Erdäpfel
Gemüsefond
Salz, Pfeffer & Thymian
Öl & Olivenöl

Spargel waschen, schälen und das untere Ende des Spargels abschneiden. Kartoffel im Wasser mit etwas Salz kochen. Lammrücken in einer Pfanne mit Öl anbraten, anschließend im Backrohr bei 180°C 4 - 5 Minuten braten, danach bei 80°C 5 Minuten rasten lassen! Den Spargel im Spargelfond kochen. Die Kartoffel feinkwürfelig schneiden. Den gekochten Spargel in 1 cm große Stücke schneiden und mit den Kartoffeln in einer Pfanne mit Öl und Thymian anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Ei Butter verfeinern, nochmals kurz umrühren und auf Teller anrichten. Lamm in der Mitte durchschneiden und auf das Gröstl draufsetzen. Mit Thymianstängel garnieren!



HELP-SERVICE

inklusive!

von 10:00-12:00
und 18:00-20:00

n.bader@sachsengang.co.at

**Norbert Bader's Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

Karamellisierte Spargelspitzen mit Limetten-Wodka Parfait

2 Dotter und 2 ganze Eier kalt schaumig schlagen,
Limettensaft und Wodka einrühren. Schlagobers
halbfest schlagen und unterziehen. Die Masse
in eine längliche, schmale Form streichen und
4 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Spargel schälen, in Süßwein weich kochen,
5 dag Zucker karamellisieren, mit 2 cl Wasser
aufgießen. Spargelspitzen mit Karamell überziehen,

Parfait stürzen und in restlichem braunen
Zucker wälzen, mit einem scharfen Messer
aufschneiden und anrichten!

ZUTATEN

8 Stangen Marchfelder Spargel
1/4 lt. Schlagobers
4 cl Wodka
2 Stk. Limetten
4 Eier
1/8 l Süßwein
10 dag brauner Zucker

Spargel - Erdbeerstrudel

ZUTATEN

1 kg Marchfelder Spargel
400 g Erdbeeren
150 g Biskuittebrösel geröstet
80 g Butter
200 g Kristallzucker
100 g Butter zum Bestreichen
Strudelteig
Zitronensaft
Eidotter zum Bestreichen

Spargel mit etwas mehr Zucker als üblich knackig
kochen, in kleine Stücke schneiden und mit den
geviertelten Erdbeeren, den gerösteten
Zuckerbröseln & dem restlichen Zucker vermengen
und mit Zitronensaft abschmecken, den aufgelegten
Strudelteig mit zerlassener Butter bestreichen,
Spargel - Erdbeermasse in den Strudelteig füllen,
rollen, mit Eidotter bestreichen und bei 180°C ca.
20 - 25 Minuten backen. Servieren Sie den Strudel
auf weißer Schokoladensauce und fruchtigem
Erdbeermark.



**Norbert Bader´s Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

HELP-SERVICE

inklusive!

von 10:00-12:00
und 18:00-20:00

n.bader@sachsengang.co.at