

# Mai, die Zeit für Spargel und Erdbeeren



## Spargelsalat mit Schaffrischkäse und Bärlauchjoghurt

### Zutaten:

Je 8 Stangen weißer und grüner Spargel  
 4 getrocknete Paradeishälften, gewürfelt  
 8 Stk. Kirschparadeiser, geschält und halbiert  
 2 Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten  
 Balsamessig, Zitronensaft  
 4 El Olivenöl, 2 El Nussöl, Honig, Salz, Pfeffer  
 20 dag Schaffrischkäserolle  
 10 dag Naturjoghurt  
 5 Blätter Bärlauch, in Streifen geschnitten  
 Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Olivenöl  
 Wildkräuter als Garnitur

### Zubereitung:

Die weißen Spargelstangen schälen. Vom weißen und grünem Spargel die Enden abschneiden und getrennt in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Danach abseihen und trockentupfen. Mit Balsamessig, Zitronensaft, Honig, Oliven- und Nussöl, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten. Spargel in 2 cm Stücke schneiden

und mit den Kirschtomaten, getrockneten Tomatenfilets und den Frühlingszwiebelringen zur Marinade geben. Alles gut vermischen. Naturjoghurt, Bärlauchstreifen, Zitronenschale, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Scheiben vom Schaffrischkäse auf einen Teller legen und mit dem Spargelsalat, den Wildkräutern und dem Bärlauchjoghurt schön anrichten.

## Gebratene Kalbsrouladen mit Spargel-Rohschinkenfülle und Erdäpfel-Gemüse-Ragout

### Zutaten:

4 Kalbschnitzel à 150g  
 je 4 weiße und grüne Spargelstangen bissfest gekocht  
 15 dag Blattspinat blanchiert und ausgedrückt  
 8 Scheiben

Rohschinken  
 Salz, Pfeffer  
 2 El Butterschmalz  
 20 dag Erdäpfel  
 10 dag Erbsen  
 10 dag Kohlrabi  
 10 dag Karotten  
 10 dag gelbe Rüben  
 15 g Butter  
 15 g Mehl  
 0,2 l Gemüsefond  
 100 ml Schlagobers  
 1 El gehackte Petersilie



### Zubereitung:

Die Kalbschnitzel leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Rohschinkenscheiben auf die Schnitzel legen und den Spinat darauf verteilen. Die Spargelstangen zurechtschneiden und auf die Schnitzel legen, zu einer Roulade rollen und mit Zahnstochern fixieren. In Butterschmalz rundum anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bei 160° fertig-garen.

Erdäpfel- und Gemüse würfelig

schneiden und in Salzwasser getrennt bissfest kochen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Butter aufschäumen, Mehl kurz mitrösten und mit Gemüsefond und Schlagobers etwas einkochen lassen. Erdäpfel und Gemüsewürfel dazugeben und mit Petersilie vollenden.

Gemüseragout auf einem vorge-wärmten Teller mittig anrichten und die schräg aufgeschnittene Kalbsroulade daraufsetzen.



## Spargel-Honig-Mousse mit Salat von frischen Erdbeeren

### Zutaten:

0,5 kg weißer Spargel, Salz  
4 Blatt Gelatine  
0,2 l Schlagobers  
3 Eidotter  
10 dag Blütenhonig  
30 dag Beeren gemischt  
Orangenlikör, Minzblätter, Staubzucker

### Zubereitung:

Spargel schälen, die Enden abschneiden, die Stangen in kleine Stücke schneiden und sehr weich garen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Spargel pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Schlagobers steif schlagen.

Die Eidotter im heißen Wasserbad verquirlen, den Honig hin-

zufügen und schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und mit dem Spargelpüree in die Dottermasse rühren, in Eiswasser abkühlen. Bevor die Masse fest wird, das Schlagobers unterheben. Mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Die Erdbeeren mit Orangenlikör, Minzblättern und Staubzucker marinieren und mit dem Mousse gefällig anrichten.



## Erdbeerknödel

(4 Portionen)

### Zutaten:

25 dag Topfen  
6 dag Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz  
12,5 dag Mehl  
8 große Erdbeeren  
Salz  
Zum Wälzen der Knödel  
Butter, Semmelbrösel, Staubzucker

### Zubereitung:

Aus Topfen, Mehl, Ei, Salz und Butter einen Knödelteig kneten, zu einer Rolle formen und in acht Stücke teilen. Teigstücke flachdrücken, Erdbeeren in die Mitte setzen, Knödel formen und ca. 10 Minuten in sprudelndem Salzwasser ko-

chen. Knödel herausheben, abtropfen lassen. In einer Pfanne ausreichend Butter zerlassen, Semmelbrösel darin kurz hellbraun anrösten, Erdbeerknödel darin wälzen und mit Staub- oder Zimtzucker bestreut servieren.

## Erdbeeren pikant in Balsamessig mit Schinken

### Zutaten:

4 EL guter Balsamessig  
1 EL aromatischer Blütenhonig  
0,5 kg Erdbeeren  
20 Blätter Basilikum  
5 dag Parmesan im Ganzen  
15 dag luftgetrockneter Schinken (z. B. Vulcano)  
Pfeffer oder rosa Beeren

### Zubereitung:

Den Honig im Essig in einem Topf unter gelegentlichem Rühren erwärmen und auflösen, abkühlen lassen.

Die geputzten und trockenen Erdbeeren in längliche Stücke schneiden. Die Basilikumblätter

in feine Streifen schneiden und unter die Erdbeeren mischen. Den Parmesan in feine Späne hobeln, die Erdbeeren auf Teller anrichten, Parmesan und Schinken darauf anrichten und mit dem Balsamico-Honig-Gemisch übergießen, mit Pfeffer oder rosa Beeren würzen.