



REZEPT DES MONATS Mai 2014

Spargel mit Käsesoße überbacken

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden. 4 Liter Wasser mit 1 TL Salz aufkochen.

2. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Zitrone halbieren, 1 Hälfte in 4 Spalten schneiden, übrige Zitrone in Scheiben schneiden. Zucker und Zitronenscheiben ins Wasser geben. Spargel darin garen.

3. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Brühe und Milch unter Rühren zugießen. Aufkochen, 3–5 Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenzesten fein hacken. Käse und Zitronenschale in die Soße geben und unterrühren.

4. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen. In eine ofenfeste Form legen. Soße darüber geben und im vorgeheizten Backofen (200 °C/ Umluft: 175 °C) 15–20 Minuten überbacken.

5. Spargel mit Schinken und Rösti anrichten und mit Zitronenspalten garnieren.

Dazu ein trockener Silvaner aus Franken.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 kg weißer Spargel
- Salz, Pfeffer
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1/8 l Brühe
- 1/8 l Milch
- 200 g geriebener Käse
- 12 Scheiben roher Schinken



REZEPT DES MONATS Mai 2014

Leberkäsesalat mit Honig-Vinaigrette

ZUBEREITUNG

1. Leberkäse in Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Leberkäse darin kurz braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Für die Vinaigrette Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Olivenöl darunter schlagen, bis sie cremig wird.

3. Bergkäse und Paprika in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

4. Alle Salatzutaten mit der Vinaigrette mischen. Ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmeckt Laugengebäck.

Als Getränk: Ein trockener Grauburgunder oder ein Pils.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 EL Butterschmalz
- 4 Scheiben Leberkäse
- 4 EL Weißwein-Essig
- 2 EL grober Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 EL flüssiger Honig
- 3 EL Olivenöl
- 200 g Bergkäse (Stück)
- 3 Paprikaschoten (grün, gelb und rot)
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch