

Spargel mit Bozner Sauce

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- 2 kg weißer Spargel
- 1 TL Butter
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Weißwein
- Salz

Bozner Sauce

- 2 Eier
- 1 TL Senf
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL heiße Fleischsuppe (siehe Seite 30) oder Wasser
- 50 ml Öl
- 1 TL Weißweinessig
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Weiteres

- 2 EL Parmesan, gerieben
- 50 g zerlassene Butter
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL Kresse



etwa 20 Minuten

Zubereitung

- ▶ Spargel vom Kopf weg mit einem Sparschäler (Spargelschäler) sorgfältig rundum schälen, dabei die Hand stützend unter den Spargel halten, damit er nicht bricht oder den Spargel flach auf eine umgedrehte Glasschüssel legen und schälen.
- ▶ Spargelstangen nach Stärke ordnen und mit einem Messer die holzigen, angetrockneten Enden abschneiden.
- ▶ Spargel portionsweise bündeln und mit Küchengarn zusammenbinden.
- ▶ Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Butter, Zucker, Weißwein und Salz begeben, Spargel hineinlegen und zugedeckt (weiße Serviette oder Küchentuch darauflegen, damit der Spargel vom Wasser bedeckt bleibt) kochen lassen.

Bozner Sauce

- ▶ Eier 7 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken, schälen und Eigelb vom Eiweiß trennen.
- ▶ In einer Schüssel Eigelb mit Senf, Salz, Pfeffer und heißer Fleischsuppe gut verrühren. Dann Öl langsam, aber kräftig einrühren.
- ▶ Mit Weißweinessig würzen, Schnittlauch sowie fein gehacktes Eiweiß untermengen.

Fertigstellung

- ▶ Gekochten Spargel vorsichtig mit einer Backschaufel oder Spargelzange aus dem Spargelsud heben, Küchengarn entfernen und den Spargel auf Tellern anrichten.
- ▶ Mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und mit Bozner Sauce, gekochtem Schinken, Schnittlauch und Kresse garnieren und servieren.

TIPPS

1. Bei warmem Spargel empfehlen sich Butterbrösel oder eine Sauce Hollandaise. Bei kaltem Spargel Remouladensauce oder Kressensauce.
2. Anstelle von gekochtem Schinken eignen sich Speck, Rohschinken, gekochter Lammschinken.



Kalbskopf sauer

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- 400 g gekochter Kalbskopf
(vom Metzger)
250 ml Fleischsuppe (siehe
Seite 30)

Marinade

- 2 EL Essig
4 EL Öl
Pfeffer aus der Mühle
Salz
1 EL Schnittlauch, fein
geschnitten

Salate

- 50 g Vogelesalat, gezipft
20 g Friséesalat, gezipft
20 g Rucola, gezipft

Weiteres

- 4 Radieschen, in
Scheiben geschnitten,
zum Garnieren

Zubereitung

- ▶ Den Kalbskopf aufschneiden oder schon vom Metzger in Scheiben schneiden lassen, auf einen Teller oder eine Platte geben und mit warmer Fleischsuppe leicht erwärmen.

Marinade

- ▶ Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Schnittlauch vermischen.

Fertigstellung

- ▶ Die Salate waschen, auf den Kalbskopf geben und mit der Marinade beträufeln. Mit Radieschen garnieren und servieren.

VARIATIONEN

Kalbskopf mit Tomatenmarinade: Für die Tomatenmarinade vollreife Tomaten schälen und in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, einer zerdrückten Knoblauchzehe, Balsamicoessig und Fleischsuppe vermischen. Öl (zur Hälfte Keimöl und zur Hälfte Olivenöl) einrühren, einige Basilikumblätter in Streifen schneiden und hinzufügen. Die Tomatenmarinade über den geschnittenen Kalbskopf geben und servieren.

Gebackener Kalbskopf: 1 cm dicke Kalbskopfscheiben in Mehl wälzen, mit verquirltem Ei und Brotbröseln panieren und in Butter ausbacken. Noch warm mit Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln und Remouladensauce servieren.

TIPPS

1. Auch eine Salsa verde passt hervorragend dazu.
2. Sie können den Kalbskopf auch mit einem Kartoffel- oder Gurkensalat servieren.
3. Servieren Sie zum Kalbskopf Röstkartoffeln, Butterkartoffeln oder Kartoffelpüree.
4. Zum Kalbskopf passt auch ein Kräuter- oder Senfdressing.

