

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Spargel-Erdbeer-Salat mit Eierlikör-Vinaigrette

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

2 Personen als Hauptgericht:

500 g grüner Spargel

250 g Erdbeeren

1 El Senf

1 El Weinessig

2 El Pflanzenöl

3 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Salz / Pfeffer



<https://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/kochen/spargel-erdbeer-salat-mit-verpoorten-vinaigrette.html>

Zubereitung :

Spargel (unteres Drittel) schälen, schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Sofort in Eiswasser abschrecken. Strunk von den Erdbeeren entfernen, waschen und längs halbieren.

Essig, Pflanzenöl Eierlikör verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken über den Spargel geben und gut durchmischen.

Zum Schluss die Erdbeeren vorsichtig unterheben.

Spargel-Erdbeersalat dekorativ auf Tellern anrichten und genießen.

Tipp:

Dieser Spargel-Erdbeer-Salat ist wirklich schnell gemacht und eignet sich sowohl als Vorspeise, oder (zusammen mit etwas luftgetrocknetem Schinken und Baguette) als sommerlich-leichtes Hauptgericht



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Filet Caprese zu Spargel mit Hollandaise

Lecker 04.2025
60 Min.

Zutaten für 4 Personen

1 kg weißer Spargel
800 g Schweinefilet (200 g-Stücke teilen!)
1 EL Öl
250 g Mozzarella-Käse
2-3 Tomaten
Salz / Pfeffer / Zucker
200 g Butterschmalz
½ Bund Petersilie
3 Eigelbe (Gr. M)
125 ml trockener Weißwein
2-3 TL Zitronensaft



<https://www.lecker.de/filet-caprese-zu-spargel-mit-hollandaise-4748.html>

Zubereitung :

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Butterschmalz schmelzen. Fleisch waschen, trocken tupfen.

Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin unter Wenden 4–5 Minuten braun anbraten, herausnehmen.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, putzen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden.

Fleischstücke 3–4-mal bis zur Hälfte einschneiden.

Je 1 Scheibe Mozzarella und Tomate in die Einschnitte geben.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein Backblech legen.

Petersilie waschen, trocken schütteln.

Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und hacken

Fleisch im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 °C Umluft: 150 °C

ca. 12 Minuten medium garen.

Spargel in reichlich kochendem Salzwasser mit 2 TL Zucker 12–15 Minuten kochen.

Eigelbe und Weißwein verquirlen, mit etwas Salz und Zucker würzen, über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Flüssiges Butterschmalz nach und nach darunter schlagen.

Soße mit Zucker, Salz und Zitronensaft abschmecken, warmhalten

Fleisch herausnehmen, mit Folie bedecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Spargel herausnehmen, abtropfen lassen.

Mit Soße und Fleisch auf Tellern anrichten.

Mit Petersilie bestreuen und garnieren.

Dazu schmecken Petersilienkartoffeln



Lass uns Kochen

Michael Rothbart

Saftige Rhabarber-Taschen aus Blätterteig

60 Min.

Zutaten 8 Stück

200 g Rhabarber
3 EL Zucker
2 EL Maismehl
4 Blätterteig Platten (á ca. 10 cm x 19,5 cm)
1 Eigelb
2 EL Schlagsahne
100 g Puderzucker
Mehl für die Arbeitsfläche



<https://www.lecker.de/saftige-rhabarber-taschen-aus-blaetterteig-129365.html>

Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

100 ml kaltes Wasser, Zucker, Maismehl und Rhabarber in einen Topf geben und ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

(ich würde noch 1 Vanilleschote dazu geben)

Blätterteig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Gefrierfach nehmen.

Platten jeweils quer halbieren und auf einer bemehlten Fläche etwas ausrollen.

Je ca. 2 EL Rhabarber-Masse mittig auf die Blätterteig-Vierecke geben.

Teig-Ecken zusammenklappen, sodass dreieckige Teigtaschen entstehen.

Eigelb mit Sahne verquirlen, Ränder damit verkleben und Oberflächen bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200 ° Umluft: 175 °

15–20 Minuten backen.

Puderzucker mit 1 EL kaltem Wasser mischen.

Rhabarber-Teigtaschen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Zuckerguss verzieren.

