



CASSOULET VOM GRÜNEN UND WEIßEN SPARGEL

Frühlingsrezept | Kulturhof Stangass



Frühlingsrezept vom grünen und weißen Spargel

Zutaten für 4 Personen:

Cassoulet

- 500 g Spargel weiß, geschält
- 500 g Spargel grün, geputzt
- 250 g kalte Butterwürfel
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, Tabasco
- 300 ml Spargelfond
- 4 Tomaten
- 2 Stängel Estragon, geschnitten



Die Tomaten leicht überkreuz einschneiden und für 20 Sekunden blanchieren, anschließend kalt abschrecken. Die Haut abziehen, in Viertel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in Streifen schneiden. Den Spargel schräg in Stücke schneiden und im kochenden Spargelfond garen, bis er weich ist. Danach die Tomaten-Streifen und Butterwürfel dazugeben, vom Herd nehmen und schwenken, bis alles miteinander bindet. Zum Schluss den Estragon hinzugeben und mit Zitrone, Salz, Pfeffer und etwas Tabasco abschmecken.

Nussbutterkartoffeln

- 400 g Neue Kartoffeln, geschält
- 200 g Butter
- Salz

Kartoffeln in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, die Randstücke für die Kerbelnage aufheben. Danach mit Hilfe eines Ausstechers Halbmonde ausstechen. Die Butter auf mittlerer Hitze aufkochen und filtern, wenn sie gebräunt ist. Anschließend die Kartoffeln und die Butter in eine Ofenform geben und bei 140°C etwa 15 min garen. Zum Schluss salzen.

Kerbelschaum (Nage):

- 2 Schalotten, gewürfelt
- 2 weißer Teil vom Lauch
- 2 Stängel Staudensellerie
- 100 ml Weißwein
- 700 ml Spargelfond
- 2 EL Sauerrahm
- 200 g kalte Butterwürfel
- 2 Bund Kerbel, gehackt

Die Schalotten, Lauchringe, Kartoffeln und Staudenselleriewürfel in etwas Öl andünsten und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit Spargelfond auffüllen und auf 300 ml einreduzieren. Den Ansatz mixen und durch ein feines Sieb passieren. Danach die gesamte Butter mit dem Kerbel einmischen und zum Schluss den Sauerrahm unterrühren. Abgeschmeckt wird mit Salz, Pfeffer und Muskat.



Garnitur

- Geröstete Haselnüsse
- Gartenkresse
- Kerbel, Estragon

Zum Anrichten empfiehlt es sich die Kartoffeln aus der Nussbutter zu nehmen und auf einem Tuch abzulegen. Das Spargelcassoulet mit Hilfe eines Schöpfers auf einem warmen Teller anrichten. Die Kartoffelhalbmonde drumherum auflegen. Die Kerbelnage aufschäumen und angießen. Zum Schluss kommt als Garnitur geröstete gebrochene Haselnüsse und marinierte Kräuter darauf.

„Wer dieses Gericht oder andere Zaubereien aus der Küche ganz bequem genießen möchte, der sei uns immer herzlich im Kulturhof Willkommen. Ansonsten: Viel Spaß beim Nachkochen!“

Euer Norman Beitz