

Flammkuchen mit Spargel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ra Mona

Zutaten:

Pizzateig aus 250gr. Mehl fertig zubereitet

100 gr Creme fraiche

1 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Paprikapulver

500 gr. grüner Spargel

1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten

1 rote Zwiebel in feine Ringe (z.B. mit Multizerkleinerer geschnitten)

80 gr Schwarzwälder Schinken

ggf. Schnittlauch

Zubereitung:

Teig mit Knethaken, z.B. von [hier](#) oder [hier](#) zubereiten und gehen lassen.

Spargel waschen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden, und in Salzwasser etwa 5-7 Minuten bissfest kochen.

Crème fraîche mit dem Eigelb, Salz Pfeffer Muskatnuss und Paprikapulver verrühren . Lauch und Zwiebelringe in einer Pfanne glasig anbraten und leicht salzen.

Schwarzwälder Schinken kross anbraten und auf ein Küchenpapier legen.

Backofen mit Backblech auf 220°C O/U vorheizen. Den Teig auf Blechgröße ausdrehen und auf ein Backpapier geben.

2/3 der Crème fraîche Masse auf den Teig streichen.

Zwiebelringe darüber verteilen und den Spargel.

Den Rest der Crème in Flöckchen darüber geben. Auf das heiße Backblech ziehen und 15-20 Minuten backen.

Den Schwarzwälder Schinken in Stücke brechen und sofort auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Wenn ich Schnittlauch habe verteile ich auch noch Schnittlauchröllchen auf den fertigen Flammkuchen.

Spargel-Erdbeer-Salat mit Dijonsenf-Hollandaise



Foto Gisela M.

Rezept von Elisabeth Opel, <http://www.elisabeth-opel.de/>

Für 4 Personen:

Zutaten:

Für den Salat:

Ca. 800g grüner Spargel

3 EL Erdbeer-Balsam-Essig (Bei Backkonzepten erhältlich)

1 Zwiebel, in Würfel geschnitten

100ml Olivenöl

3 EL Spargelfond (Kochfond vom grünen Spargel)

1 Bund Schnittlauch

1 Schuss Zitronensaft

1 EL Butter

100g Erdbeeren, gewaschen und klein geschnitten

Salz und Zucker

Für die Dijonsenf-Hollandaise:

100ml Weißwein

1 Prise Zucker

4 Eigelbe

250g flüssige, nicht heiße Butter

1 Schuss Zitronensaft

1 Schuss Worcestersoße

1 TL grober, körniger Dijon Senf

schwarzer Pfeffer und Salz aus der Mühle

Zubereitung:

Spargelsalat:

Den grünen Spargel schälen und halbieren. Die CC Schüssel mit 500ml Wasser, Salz und Zucker füllen und auf 100°C erhitzen. Den Spargel gar kochen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Aus Erdbeer-Balsam-Essig, Zwiebelwürfel, Olivenöl, Spargelfond und Zitronensaft eine Vinaigrette verrühren und mit Salz abschmecken (z.B. in Gewürzmühle). Den Spargel darin marinieren und mit geschnittenem Schnittlauch und den Erdbeeren abrunden.

Hollandaise:

Den Ballonschneebesen einetzen, die Eigelbe, Weißwein und Zucker auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78 °C ca. 2 Minute zu einem festen Schaum schlagen. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Zitronensaft und Senf abschmecken. Die Hollandaise zum Spargelsalat reichen.

Für die Nicht-Vegetarier ggf. noch eine Scheibe Parmaschinken anrichten.

Tipp: Die Cooking Chef schaltet zur Ihrer Sicherheit automatisch bei Temperaturen über 60 °C von maximaler Rühr-Geschwindigkeit auf minimale Rühr-Geschwindigkeit um. Dies können Sie umgehen, wenn Sie die Impulsstufe „P“ gedrückt halten.

Spargelrisotto



Foto von Laura Heitmeier/Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

100 gr. Risottoreis (Arborio)

50 ml Weißwein (trocken)

300 ml Spargelfond

ein paar getrocknete Pfifferlinge oder andere Pilze

100 gr. grüner Spargel

30 gr. Parmesan fein gerieben

20 gr. Pinienkerne (geröstet)

Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Optional mit einem Hauch Orangenabrieb verfeinern

Zubereitung:

Kessel einsetzen, Fond und Pfifferlinge einfüllen und auf 90 Grad erhitzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. In ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Multi mit feiner Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, Schalotten und Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sek. zerkleinern.

Flexi einsetzen. Butter einfüllen, Temp. 120 Grad und Rührintervall 3. Knoblauch und Schalotten in das heiße Fett geben, ca. 3 Min dünsten.

Reis zugeben, 1 Min mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 118-20 leicht bissfest garen.

Parallel dazu den Spargel von den holzigen Enden befreien und in einem separatem Topf ca. 4-5 Min blanchieren.

Anschließend den Parmesan und die Pinienkerne unterheben, den Spargel hinzugeben und mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.