

Einkaufsliste Spargelzeit Kochshow

Bunter Spargelsalat mit Lachstatar:

Für 4 Personen

- 200g weißer Spargel
- 200g grüner Spargel
- 400g Lachsfilet frisch
- 1 Kopf Friseé Salat
- 2 -3 Schalotten
- 4 EL Creme Fraiche
- Abrieb von einer Zitrone
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 TL Lachskaviar
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Champagner Essig
- ¼ Bund Estragon
- 1 TL Dijonsenf
- 50g Butter
- 100ml Weißwein
- 2 EL Zucker

Spargeltortellini:

Für den Teig: (muss einen Tag vorher vorbereitet werden, über Nacht im Kühlschrank)

- 500g Semola
- 4 ganze Eier (Größe L)
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Muskat

Füllung und Sauce:

- 400g weißer Spargel
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- ca 250g Semmelbrösel
- 150g gekochter Schinken
- 10 Kirschtomaten
- 1 Bund Rucola
- Salz
- Pfeffer

- Muskat
- 1 Glas Riesling trocken
- 120g Butter
- 150ml Spargelfond
- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 100g Parmaschinken

Erdbeermousse mit weißer Schokolade

- 150g weiße Kuvertüre
- 200g pürierte Erdbeeren
- 1 Ei Größe (L)
- 1 Eigelb
- 8g (4 große Blatt) Blattgelantine
- 2cl Erdbeerlikör
- 200g geschlagene Sahne
- 100g Zucker

Equipment Bedarf:

- Nudelmaschine
- Zauberstab
- Anrichtering
- Nudelausstecher (optional)

Ansonsten natürlich Töpfe, Pfannen und weitere Küchenhelfer.