

Spargeln an Bärlauchsauce 4 Pers.

Grüne und weiße Spargeln schälen, dann in Wasser mit einer Prise Salz, Zucker Lorbeerblatt und Butter 8 Minuten kochen.

Für die Sauce:

Frischer Bärlauch, Rahm, Tafelessig, Butter, Salz, Pfeffer

2 dl Spargelfond mit 1 dl Rahm und 2 Esslöffel Essig einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce eingekocht ist, mit Butterwürfeln und Bärlauchstreifen schaumig rühren und servieren.

Mit Spargeln gefülltes Schweinsfilet 4 Pers.

1 Schweinsfilet vom Metzger mit einem Stahl durchstechen lassen und mit einer weissen Spargel füllen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen auf 220 Grad ca. 8-12 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen, dann in kleine Medaillons schneiden und auf Spargelrisotto servieren.

Erdbeer Laura 4 Pers.

500 g fein geschnittene Erdbeeren mit Zuckersirup, ein wenig Pernod und grünem Pfeffer marinieren und danach kalt stellen. Servieren in einem Champagnerglas mit einer Kugel Vanilleeis und halbflüssigem Rahm.