

Zweierlei vom Terlaner Margarete

Spargel mit Kalbsbries

Zutaten für 4 Personen

400g Kalbsbries (gewässert und geputzt)
80g Butter
2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer

Spargel roh

2 Margarete Spargel Stangen, geschält.
Mit der Aufschnittmaschine in feinste
Scheiben geschnitten etwas Olivenöl
wenig frischer Chili, in dünne Streifen geschnitten
5 Blätter Basilikum, in Streifen geschnitten
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer



Für die Spargelcreme

250g Margarete Spargel, geschält
1 kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten
50 ml Weißwein
etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zeste von einer Zitrone

Zubereitung

Den Spargel für die Creme zwei Minuten in Salzwasser kochen, herausnehmen und den Spargelfond aufbewahren.

Zwiebel farblos anschwitzen und mit dem Weißwein löschen. Mit etwas Spargelfond aufgießen und reduzieren, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Dann den gekochten Spargel begeben und mixen. Hierbei das Olivenöl sanft einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das geputzte Bries mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Butter und die Lorbeerblätter dazu geben und das Bries bei niedriger Hitze immer wieder mit der Buttermischung übergießen bis es gar ist. Unmittelbar vor dem Servieren den rohen Spargel marinieren und abschmecken. Die Säure der Zitrone „gart“ den rohen Spargel. Deshalb erst unmittelbar vor dem Servieren begeben.

Die warme Spargelcreme zusammen mit dem rohen Spargel und dem Kalbsbries anrichten und servieren.

Rezept von Florian Patauner

Südtiroler Gasthaus Patauner, Siebeneich