

Spargel - Pizza

Zutaten (vier Personen):

1 kg weißer Spargel; evtl. 500 g grünen Spargel; 500 g Blattspinat, frisch; 4 Tomaten mittelgroß; 8 Scheiben Parmaschinken, zus. min. 100 g; 100 g Käse, frisch geriebene Gruyère; 150 g Pizza-Käse; 50 g Parmesan; 2 Eigelb; 5 EL Sahne; 20 g Butter; 1 TL Zucker

Zubereitung:

Frischen Spinat abwaschen und in Salzwasser 1-2 Min. blanchieren. Gut abtropfen lassen und etwas ausdrücken. TK-Spinat auftauen und ebenfalls ausdrücken. Mit Chili, Pfeffer und Salz würzen. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden.

Die Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Sahne, Eigelb, Tomaten und den geriebenen Käse miteinander vermengen und mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Den Spargel in kochendem Salzwasser mit der Butter und dem Zucker ca. 8 Min. blanchieren und anschließend auf einem Pizzateig kreisförmig verteilen. Nun die Tomaten-Käsemasse darüber verteilen. Die Schinkenscheiben auslegen und den Spinat darauf verteilen. Und zu guter Letzt noch einen ordentlichen Schwung Käse drauf. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Min. je nach Geschmack goldgelb bis leicht gebräunt überbacken.

Sauce Hollandaise

Zutaten

4 Eigelbe; 1 Schalotte; 100 ml trockener Weißwein; 1 EL Zitronensaft; 2 Lorbeerblätter; einige Pfefferkörner.

Zubereitung

Die Schalotte schälen und fein hacken. Wein, Zitronensaft, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Schalottenwürfel aufkochen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ziehen lassen.

Inzwischen die Butter klären. Dafür die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Kurz aufschäumen lassen und den Schaum abschöpfen. Die Butter durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen und lauwarm abkühlen lassen.

Den Weinsud durch ein Sieb gießen. In einem Topf wenig Wasser leicht siedend erhitzen. Weinsud, Eigelbe und 1 Prise Salz in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen verquirlen. Die Schüssel auf den Topf setzen, dabei darf der Schüsselboden das Wasser nicht berühren. Die Eiermasse über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dickschaumig aufschlagen.

Die Schüssel vom Topf nehmen. Die geklärte Butter erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Schaummasse rühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Erdbeeren mit Zabaionehut

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Erdbeeren; 2 -3 Zweige Melisse; 4 cl Wodka oder Grappa; 3 -4 Eigelbe; 100 ml Weißwein; Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Die Erdbeeren sehr fein würfeln; die Melisse feinhacken. Beides miteinander vermengen, den Wodka/Grappa dazugeben und ziehen lassen.

Die Eigelbe mit Zucker im Wasserbad schaumig bis cremig schlagen, den Weißwein langsam dazugeben und komplett durchschlagen.

Erdbeeren in eine Schale geben, Zabaione daraufgeben, evtl. mit einem Melissenblättchen garnieren.