

Salat von grünem Spargel Tomaten und Orangen mit Pata Negra

für vier Personen:

28	Stangen	Spargel grün
24		Orangenfilets
1	El	Orangensaft
1	El	Zitronensaft
1	El	Balsamessig weiß
3	El	Traubenkernöl
8	Blatt	Basilikum – fein schneiden
24	Scheiben	Pata Negra
12		geschälte, entkernte Strauchtomaten - vierteln
		Salz, Pfeffer, Zucker
		Parmesan am Stück



Spargel putzen und in sechs cm lange Stücke schneiden – in kochendem Salz-Zucker-Wasser bissfest garen. Orangensaft, Zitronensaft, und Balsamessig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Traubenkernöl einrühren – abschmecken, Spargelstücke, Orangenfilets, Tomatenviertel und Basilikum einschwenken. Salat auf Teller verteilen – Pata Negra aufsetzen und Parmesan darüber hobeln.

Spargelrisotto mit Bretonischem Hummer

Hummer:

2		Hummer
100	ml	Hummerfond
		Olivenöl
		Butter

Hummer 15 Sekunden in sprudelnd kochendes Wasser geben, herausnehmen und Scheren abtrennen – die Scheren weitere 5 Minuten kochen, sofort ausbrechen und warm stellen. Die Hummerschwänze vom Körper trennen, halbieren, entdarmen - kurz in Butter und Olivenöl anbraten – Hummerfond angießen und bei kleiner Hitze fertig garen.

Spargelrisotto:

40	g	Butter
300	g	Spargel weiß – schälen
200	g	Spargel grün
100	g	Risotto
300	ml	Geflügelfond
300	ml	Spargelfond
50	ml	Weißwein
60	g	Parmesan reiben
30	g	Butter
2	El	flüssige Sahne
2	El	geschlagene Sahne
1		kl. Bund Petersilie - hacken
		Salz, Pfeffer, Muskatnuß
		Saft einer Limette
		Safranfäden



Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und in sprudelndem Salzwasser kurz blanchieren – in Eiswasser abschrecken und in zwei cm lange Stücke schneiden. Weißen Spargel in ca. zwei cm lange Stücke schneiden und in Butter bei kleiner Hitze anschwitzen - Risotto zugeben – unter Rühren glasig werden lassen – mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Jetzt immer wieder soviel Geflügel- und Spargelfond angießen, das der Reis bedeckt ist – unter Rühren etwa 17 Minuten garen - kurz vor Ende der Garzeit Butter, Safran, Limettensaft, Sahne und Parmesan unterrühren – mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Zum Schluß gehackte Petersilie und grünen Spargel unterrühren.

Anmerkung: Die Reiskörner sollen im gegarten Zustand noch Biss haben. Das Risotto soll von feuchtkerniger Konsistenz sein.

Anrichten:

Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten – Hummer aufsetzen und mit dem Fond napieren.