

# Spargel klassisch und traditionell

Genussvolle und vielseitige Kombination aus traditioneller Spargel-  
suppe, mit klassischer Sauce Hollandaise und mit niedersächsischen  
Beilagen

## Traditionelle Spargelsuppe

40 g Butter  
40 g Mehl  
1 l Spargelbrühe  
200 ml süße Sahne  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskatnuss

## Zubereitung Vorspeise

Die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen und das Mehl langsam hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Spargelbrühe und die süße Sahne hinzufügen, alles gut durchkochen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Im Anschluss die Suppe mit einer Prise Salz und Muskatnuss abschmecken. Suppe anrichten und mit Spargel garnieren.

## Spargel mit klassischer Sauce Hollandaise

2 kg Spargelstangen, fingerdick  
1 l Wasser  
1 Orange  
20 g Butter  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
1 Prise Muskatnuss

## Zubereitung Hauptspeise

Die Spargelstangen mit einem Sparschäler schälen und nur die unteren Enden abschneiden, nicht die Spargelspitze. Die Schalen des Spargels und die Enden mit dem Wasser, dem Saft einer Orange, der Butter und den Gewürzen aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Diesen Sud durch ein feines Sieb gießen und mit dem Löffel die restliche Brühe aus den Schalen drücken. In dieser Brühe den Spargel garen.

### Für die Sauce Hollandaise:

200 g Butter  
200 g Naturjoghurt  
1 Ei  
1 TL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
1 Prise weißer Pfeffer

Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Den Joghurt und das Ei in ein hohes Gefäß geben und mit dem Rührstab aufschlagen. Die heiße Butter nach und nach langsam dazugeben, bis eine feine glatte Sauce entsteht. Die Sauce Hollandaise mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



## Niedersächsische Beilagen

### Gebratenes Schollenfilet aus der Nordsee

600 g Schollenfilet  
1 Prise Salz und Pfeffer  
50 g Mehl  
50 g Butterschmalz  
1 Zitrone

#### Zubereitung

Die Schollenfilets nur mit Küchenpapier trocken tupfen, beim Waschen verlieren sie zu viel Aroma. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Im Anschluss im Butterschmalz in der Pfanne braten. Vor dem Servieren mit Zitrone beträufeln

### Schnitzel vom Bentheimer Landschwein

600 g Schnitzel, 4 Stück  
1 Prise Salz und Pfeffer  
1 EL Mehl  
1 Ei  
1 EL Paniermehl  
50 g Butterschmalz

#### Zubereitung

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren, in das aufgeschlagene Ei legen und im Anschluss im Paniermehl wenden. Dann bei mittlerer Hitze die Schnitzel im Butterschmalz in der Pfanne braten.

### Ammerländer Schinken

300 g Ammerländer Schinken



Zu allen Beilagen gehören natürlich noch 200 g geschmolzene Butter und 600 g Kartoffeln geschält und gekocht.