

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - Juni 2013

(von Daniela Schmitt, Kurhotel Köchin)

„Weißer Spargel mit Grapefruit und Speck“

Zutaten für 5 Personen:

1 1/2 Grapefruit (rosa)
312 g Butter
125 g Speckwürfel
3 EL gehackte Petersilie
1.250 g weißer Spargel,
Zucker, Salz
1 1/2 TL Butter
2 Eigelb
5 EL trockener Weißwein
3 EL Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung:

Grapefruit gründlich schälen und Filets heraus schneiden.

Den Saft auffangen, restliches Fruchtfleisch ausdrücken. Butter zerlassen, Eigelb und Wein in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad dicklich rühren, vom Herd nehmen. Die flüssige Butter tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Weiterrühren dazugeben, bis eine cremige glänzende Sauce entstanden ist.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den weißen Spargel schälen, mit Salz, Zucker, Butter und 3-4 EL Grapefruitsaft bissfest kochen, Speck bei mittlerer Hitze anbraten. Spargel mit Soße beträufeln, dann mit dem Grapefruitfilets, Speck und Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

gez.
Rainer Otto
Küchenchef
Kurhotel an der Obermaintherme