

Rezept des Monats

Passend zur Spargelzeit hat Stefan Bertelwick ein besonderes Rezept parat: „Kirchhellener Knusperei“ auf Spargel-Spinatragout mit Schinchenchips und Trüffelsenfrahm

Spargel und Ei, das passt hervorragend zusammen. Und besonders gut macht sich das Ei in einem Knuspereist. „Dazu braucht es zwar ein wenig Fingerspitzengefühl, aber das Ergebnis kann sich nicht nur sehen, sondern auch schmecken lassen“, sagt der Kirchhellener Gastronom Stefan Bertelwick vom Gasthof Berger. Denn um das Knuspereist zu kreieren, muss Brickteig in dünne Streifen geschnitten und das von innen noch rohe Ei darin paniert werden. Wem das nicht beim ersten Mal gelingen sollte, der braucht nicht zu verzweifeln: Übung macht den Meister. Und ansonsten stehen Stefan Bertelwick und sein Team auch gerne mit Tipps und Tricks zur Seite. Übrigens, das Kirchhellener Knuspereist steht ab nächster Woche auf der Karte des Gasthofs Berger.

Zutaten:

Rezept für 4 Personen
6 Kirchhellener Landeier (M)
4 Seiten Brickteig
Mehl zum Panieren
Fett zum Frittieren
etwas Salz

200g frische Spinatblätter
(ohne Strunk)
6-8 Stangen Spargel
1 Schalotte gewürfelt
2 El Butter
1 El geriebenen Parmesan
Salz / Pfeffer / Muskat

4 Scheiben Westfälischer Schinken
Öl / 1 Zweig Thymian
4 geschälte Kartoffeln
1 El Butter

1 Schalotte gewürfelt
1 El mittelscharfer Senf
1 El Trüffelsenf (z.B. von BOSfood)
2 El Butter
50 ml Sahne
50 ml von dem Spargelwasser

Anzeige



TIMMERHAUS
Schöne Dinge für zuhause

Rösle Spargeltopf statt € 29,95 € 19,95	Rösle Pellkartoffel-Set statt € 40,95 € 19,95
Rösle Sparschäler statt € 24,95 € 18,90	Rösle Butterpfännchen statt € 29,95 € 24,95

Alle guten Dinge für die Spargelsaison ...

Johann-Breuker-Platz 8
46244 Bofftrop-Kirchhellen
Tel. 0 20 45/ 8 23 85 Fax 67 53
info@timmerhaus-kirchhellen.de
www.timmerhaus-kirchhellen.de

Zubereitung:

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, Wasser abgießen, Kartoffeln und Butter mit einer Gabel zerdrücken und Kartoffelstampf beiseite stellen.

Schinkenscheiben glatt auf einer Backmatte (Backpapier) auslegen, mit ein paar Thymiannadeln bestreuen und darüber etwas Olivenöl träufeln. Backofen vorheizen (180° Ober- & Unterhitze) und die Schinkenscheiben 6 Minuten darin backen.

Spargel im kochenden Wasser bissfest garen, herausnehmen, Wasser beiseite stellen. In einer großen Pfanne Schalottenwürfel mit einem Esslöffel Butter glasig dünsten, den Spinat hinzugeben und durchrühren, bis der Spinat an Volumen verliert. Dann die Spargelstangen schräg in 5 cm lange Stücke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben und durchschwenken, bis die meiste Flüssigkeit verkocht ist. Würzen und den Rest der Flüssigkeit mit Zugabe des zweiten Esslöffels Butter und des Parmesans durch mehrfaches Schwenken binden.

Für die Sauce in einem kleinen Topf einen Esslöffel Butter geben, Schalottenwürfel darin glasig dünsten, mit Spargelwasser und Sahne ablöschen und alles um ein Drittel einkochen lassen. Dem den zweiten Esslöffel Butter und den Senf hinzugeben und alles mit dem Stabmixer einmal aufschäumen, evtl. noch mit etwas Salz abschmecken.

Vier Landeier vier Minuten kochen, abschrecken und vorsichtig schälen. In einem Stieltopf Frittierfett auf 160° erhitzen. Die zwei anderen Eier verquirlen. Den Brickteig in feine Streifen schneiden. Jetzt die gepellten Eier mehlieren, dann durchs Ei ziehen und mit den Brickteigstreifen „panieren“, quasi umwickeln und sofort vorsichtig ins heiße Fett legen bis es goldbraun gebacken ist. Dann herausnehmen, zum Abtropfen auf ein Tuch legen und leicht salzen. Mit den anderen Eiern ebenso verfahren.

Jetzt zwei Esslöffel Spargel-Spinatragout auf einen Teller geben, daneben ein Viertel von dem Kartoffelstampf und darin den Schinkenchip befestigen. Knusperei vorsichtig auf das Ragout setzen und den Senfrahm herum verteilen.

„Zu diesem Essen empfehle ich einen Sauvignon Blanc vom Weingut Anette Closheim“, sagt Stefan Bertelwick und wünscht allen Lesern einen guten Appetit.



Foto: Gabriele Knafla

Beim Panieren der Eier ist Fingerspitzengefühl gefragt.



Foto: Gabriele Knafla

Der Spargel wird kurz mit dem Spinat in der Pfanne geschwenkt.

Anzeige

ZELT FESTIVALS IN KIRCHHELLEN

29.05.2014 / Christi Himmelfahrt

Kirchhellener Schlagerfestival

mit Anna-Maria Zimmermann,
Jörg Bausch, G.G. Anderson,
Michael Wendler u.a.

www.schlagerfestival-kirchhellen.de

Eintritt: € 22,50

30.05.2014

Top Of The Rocks Coverrocknacht

mit den Queen Kings,
Tribute to Status Quo Band
und Band Friday

www.topoftherocks.de

Eintritt: VVK € 15,00 / AK € 18,00

31.05.2014

Wild Village Beats 2.0 Elektrofestival

mit Mark Oh', Sunset Project,
Real Booty Babes, Starsplash

www.wildvillagebeats.de

Eintritt: VVK € 12,00 / AK € 14,00

präsentiert von der

Volksbank
Kirchhellen eG Bottrop



Meine Bank ... und mehr!

Vorverkaufsstellen:

Reisebüro-Kooperation

BOKA-Tours GmbH - Cruise & Travel
Schulze-Delitzsch-Straße 1, Kirchhellen

TOTAL Tankstelle Josten

Bottroper Straße 18-20, Kirchhellen

Brauhaus am Ring

Kirchhellener Ring 80-82, Kirchhellen

Weitere VVK-Stellen im Internet!

Veranstalter:

ARGE BOKA-Tours GmbH & Brauhaus Kirchhellen GmbH
Schulze-Delitzsch-Straße 1, 46244 Bottrop/Kirchhellen

Festivalgelände Kirchhellen
Alter Postweg/Zum Kletterpoth
www.festivals-in-kirchhellen.de



WARSTEINER
FAMILIENTRADITION SEIT 1773