

Essig's  
REZEPTE  
VOLL GENUSS.

*Unsere Menü-Idee für Sie zum  
Genießen und Nachkochen:  
„Knackig-frische Frühlingsküche“*



## UNSERE EMPFEHLUNG:

### ***Grossauer's Spargel- oder Steinpilzpesto***

*(erhältlich im Shop) auf gerösteten Weißbrotscheiben*

### ***Weißer Spargel mit Räucherlachs und Krensaucе*** ***(für 4 Personen)***

Zutaten: 20 Stangen weißer Spargel, Räucherlachs, Milch Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat, 1 Semmel, Zitronensaft

Zubereitung: Spargelenden (ca. 1 cm) abschneiden, Spargel schälen. In einen großen Topf 2/3 Wasser, 1/3 Milch, Salz, Zucker, Muskat, Zitronensaft, 1 Semmel geben. Spargel einlegen und zum Kochen bringen. Wenn es zu kochen beginnt, Topf auf die Seite stellen und je nach Spargelstärke 3 bis 8 Min. ziehen lassen. Spargel aus der Flüssigkeit nehmen, mit heißem Wasser abwaschen und auf Teller legen. Den Räucherlachs als Rose formen und darauf setzen und die Krensaucе (Rezept im Kochbuch „Essig's harte Schule“) dazugeben.

### ***Erdbeeren mit Vanilleeis und Hollunderblütensabayonne*** ***(für 4 Personen)***

Zutaten: frische Erdbeeren, Zitronensaft, Zucker, 3 Eidotter, 3 EL Weißwein, 3 EL Hollunderblütensirup, Vanilleeis

Zubereitung: Erdbeeren waschen und Grün entfernen, vierteln und mit Zucker sowie Zitronensaft marinieren. Dotter, Weißwein und Sirup über Wasserdampf schaumig schlagen. Erdbeeren in tiefen Teller legen, Vanilleeis draufsetzen, Sabayone darüber geben und mit frischer Minze garnieren.