

Zutaten Vorspeise (4 Pers.)

800 g Spargel (grün und weiß)

12 Riesengarnelen

12 dünne Scheiben Parmaschinken

100 ml Sahne

100 ml Milch

2 Eier

Safransauce:

2 Schalotten

100 ml Weißwein

400 ml Spargelfond

2 g Safranfäden

100 g kalte Butterwürfel



Das per Bahn, Auto oder Fahrrad bequem zu erreichende Hotel-Restaurant Biewald residiert in einem 200 Jahre alten Fachwerkbau in Friedland. In gepflegter Atmosphäre und behaglichem Ambiente verwöhnen die Inhaberfamilie Raub und deren Mitarbeiter ihre Gäste mit einem breiten Spektrum kulinarischer Köstlichkeiten, zu denen vor allem die frischen Wild- und Fischgerichte gehören. Vom Wintergarten schaut man in den Biergarten, in dem man in der warmen Jahreszeit die Spezialitäten der Speisekarte genießen kann.

Diverse Aktionen wie Hof- und Grillfeste, Weinproben und Buffets zu unterschiedlichen Anlässen sowie ein Außer-Haus- und Cateringservice runden das Angebot ab.



Spargelflan mit Riesengarnelen und Parmaschinken auf Safransauce

Zubereitung

Spargel schälen und klein schneiden. Die Spitzen als Garnitur im Spargelfond kochen. Den Rest in der Milch-Sahnemischung mit Salz, Zucker, Muskat und etwas Zitronensaft weich kochen und pürieren. Die Eier unter die erkaltete Masse rühren und in feuerfeste gebutterte Förmchen abfüllen. Im Wasserbad bei 150°C Ofentemperatur ca. 30 Minuten stocken lassen. Etwas abkühlen lassen und dann stürzen. Sollte lauwarm serviert werden. Riesengarnelen leicht salzen und pfeffern und ca. 2 Minuten von jeder Seite in Olivenöl goldbraun braten.

Safransauce

Schalotten schälen und fein würfeln. In etwas Butter glasig werden lassen. Den Safran dazugeben, mit dem Weißwein auffüllen und einkochen. Den Spargelfond dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Die kalten Butterwürfel mit einem Pürierstab in die Sauce mixen.

Seezungenröllchen mit 2 Sorten Spargel auf Graupengemüse im Weißweinsaucenspiegel

Zubereitung

Spargel waschen, schälen und von den holzigen Enden befreien. In einen Topf geben, salzen und mit Puderzucker parfümieren. Einige Butterflöckchen darauf verteilen und bei geschlossenem Topf 10 Minuten köcheln lassen (nicht unter Druck garen!). Der Spargel ist jetzt halb gar und noch ziemlich fest. Beim Rollen der Seezungenfilets muss die Hautseite immer innen sein, damit die Röllchen besser zusammenhalten. Filets vor dem Rollen vorsichtig klopfen. Pfeffern, salzen und mit je einer Stange grünem und weißem Spargel belegen, rollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Röllchen auf den Siebeinsatz legen und in den Topf geben, in dem schon der Spargel vorgegart wurde. Bei geschlossenem Topf noch etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Graupengemüse

Graupen in einem Sieb waschen. Mit der Brühe etwa 3–5 Minuten kochen. Die Graupen von der Kochstelle nehmen und im geschlossenen Topf 40–60 Minuten ausquellen lassen. Möhre, Lauch und Sellerie klitzklein würfeln. In Salzwasser 2 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schinkenwürfel bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten und auf Küchenkrepp geben, damit das flüssige Fett abgelöscht werden kann.

Weißweinsauce

Fischfond, Weißwein und Noilly Prat in einer Stielkasserolle zum Kochen bringen und um die Hälfte reduzieren. Die Sahne zugießen und die Sauce bei geringer Hitze sämig einkochen lassen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

Zutaten Hauptspeise (4 Pers.)

8 Seezungen-Filets

je 8 Stangen Spargel grün und weiß

Graupengemüse:

100 g Graupen (Perlgraupen)

500 ml Brühe

1 Möhre

1 Stange Lauch, mittelgroß

100 g Knollensellerie

100 g Schinken, gewürfelt, sehr klein

2 EL Butter

1 TL Kapern

Salz und Pfeffer, weiß

Weißweinsauce:

400 ml Fischfond

100 ml Wein, Weißburgunder

2 cl Wermut, Noilly Prat

150 ml Sahne

Hotel-Restaurant Biewald

Weghausstraße 20

37133 Friedland

Tel. 055 04-935 00

Fax: 055 04-935 040

info@biewald-friedland.de

www.biewald-friedland.de