

Schmeckt wie frisch zubereitet: die kulinarische Sensation Sauce Duett.

Das neue Highlight zur
Spargelsaison 2009.

Wenn es mal etwas schneller gehen muss, empfehlen unsere Meisterköche Sauce Duett: Dabei werden die Gourmetsaucen auf Fondbasis und die ausgewählten Ingredienzien getrennt aufbewahrt und vereinigen sich erst beim Kochen. So bleiben alle Aromen erhalten und die Sauce schmeckt wie frisch zubereitet.



1. Den Fond (große Dose) in einen Topf geben.



2. Den Inhalt der kleinen Dose mit Gewürzen und Zutaten zugeben.



3. Unter Rühren nur kurz aufkochen. Sofort vom Feuer nehmen und servieren.



Der obere Teil enthält eine ausgesuchte **Komposition** aus erlesenen Gewürzen und feinsten Zutaten.



Im unteren Teil ist raffinierter **Saucenfond** aufbewahrt.

Dieses innovative Saucenkonzept gibt es in vielen weiteren Geschmacksrichtungen.

Mehr Infos sowie Tipps und Tricks für leichte Spargelkreationen finden Sie unter www.escoffier.de.

Spargel zubereiten wie die Spitzenköche – präsentiert von Alfons Schuhbeck.



Wie aus Spargel eine Gaumenfreude wird.

Spargel richtig schälen:

Man hält den Stangenspargel an seiner Spitze mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger fest. Der untere Teil des Spargels soll auf dem Unterarm aufliegen. Bei korrekter Haltung liegt er erst auf, es soll kein Hohlraum entstehen. Man vermeidet dadurch ein Brechen der Stangen beim Schälen. Knapp 4 cm unterhalb der Spitze setzt man den Schäler an. Mit leichtem Druck und im flachen Winkel zieht man den Schäler zum Körper hin. Spargel muss rundum gründlich geschält sein, denn die Schale wird nicht weich beim Kochen.



„Oft streiten sich professionelle Köche, ob frischer Spargel mit Zitrone, Butter, mit Zucker oder Muskat gekocht wird.

Ich empfehle: Spargel in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geben und bei mäßiger Hitze je nach Dicke 9–12 Minuten kochen.

Dabei sollte der Kochtopf mindestens so breit sein, wie der Spargel lang ist, damit er beim Kochen genügend Platz hat.“

(Alfons Schuhbeck)



Die Krönung für jeden Spargel:

Escoffier Sauce à la Hollandaise

Schon probiert?

Die leckere Spargel Creme-Suppe von Escoffier



Königin-Pasteten mit Spargelspitzen und Kräuterhollandaise



Zutaten für 4 Personen:

12 Stangen Spargel
2 Esslöffel gehackte Kräuter (Dill, Kerbel und/oder Petersilie)
wenig Kresse zum Garnieren

Von Escoffier benötigen Sie:

Königin-Pasteten (4 Stück)
Sauce à la Hollandaise

Zubereitung:

Den Spargel wie beschrieben schälen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Anschließend in reichlich kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und bei mäßiger Hitze je nach Dicke 9–12 Minuten kochen. Kurz vor dem Servieren die Sauce à la Hollandaise zubereiten und die Kräuter zugeben.

Serviervorschlag:

Mit einem Messer den Deckel der Königin-Pasteten vorsichtig ausschneiden. Die Pasteten ca. 3 Min. im vorgeheizten Ofen bei 200 °C erhitzen. Anschließend die gut abgetropften, warmen Spargelspitzen hineinsetzen und die Pasteten mit der Sauce à la Hollandaise füllen. Zum Abschluss mit etwas Kresse garnieren.