

Rezepte von Torsten Mecking, Souschef der Küche im Münchner Hofbräuhaus

Polnische Sauce:

1 hart gekochtes Ei

250 g Butter

5 bis 6 EL Semmelbrösel

Schnittlauch

Butter in einen kleinen Topf erwärmen und flüssig werden lassen. Semmelbrösel zugeben und diese unter ständigem rühren goldbraun und kross werden lassen (Darf nicht zu stark kochen, da die Butter sonst verbrennt). Ist evtl. zu wenig Butter im Topf kann man jederzeit mehr Butter zufügen. Danach vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eine Prise Salz zufügen.

Unser Tipp: Da das Ganze noch nach röstet, rechtzeitig vom Herd nehmen.

Ei schälen, hacken und kurz vor dem servieren zu der lauwarmen Bröselbutter geben.

Spargel anrichten, die lauwarmer Bröselbutter umrühren und über den Spargel geben. Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu schmecken am besten neue Kartoffeln, welche gekocht, geschält und anschließend in Butterschmalz goldbraun angebraten wurden.

Spargelsalat:

Für den Sud:

Man nimmt so viel Wasser her, dass der Spargel gerade so bedeckt ist.

Dem Kochwasser für den Spargel etwas Salz, Zucker, Butter und Zitronensaft zufügen.

Spargel schälen und die Schalen als erstes zugeben. Langsam garziehen lassen (nicht kochen), so erhält der Sud einen besseren Geschmack. Die Schalen entfernen und den Spargel hineinlegen. Nun das ganze kurz aufwallen und ebenfalls garziehen lassen. So verhindert man, dass die Bitterstoffe freigesetzt werden.

Spargel aus dem Wasser nehmen und die Schnittenden ca. 1 cm kürzen. Danach den Spargel abkühlen lassen.

Etwas von dem Fond (ca. 500ml) für den Sud wegnehmen, aus dem Rest kann man prima eine Spargelcremesuppe kochen oder die Brühe so trinken.

Den erkalteten Spargelfond mit hellem Essig in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Zucker zu einem süß-saurem Sud würzen.

Den abgekühlten Spargel (Im Ganzen oder geschnitten) mind. ½ Tag im Fond einlegen, so dass er gut durch ziehen kann.

Den Spargel auf einen Teller anrichten und einen Teil von dem Sud darüber geben. Mit einem guten Öl leicht übergießen und den Teller mit Blattsalaten, kleinen Gemüse- oder Tomatenwürfel, sowie gehacktem Ei und Schnittlauch verzieren.

Dazu kann man geräucherten Schinken und Weißbrot reichen.

Das Hofbräuhaus am Platzl wünscht einen guten Appetit!