

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

STRAMMER MAX

mit grünem und weißem Spargel



Dirk Luther



LEICHT



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 MIN.



4 PORTIONEN

Strammer Max

mit grünem und weißem Spargel



ZUTATEN

STRAMMER MAX

10 Stangen grüner Spargel
10 Stangen weißer Spargel
Salz
1 Prise Zucker
4 Eier
Butter zum Braten
4 dicke Scheiben Bauernbrot, geröstet
8 Scheiben Holsteiner Katenschinken
Pfeffer aus der Mühle

VINAIGRETTE

3 EL heller Balsamicoessig
1 TL Senf
2 Schalotten, geschält und fein gewürfelt
8 EL Rapsöl
8 Radieschen, halbiert und in feine Scheiben geschnitten
2 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker



**Holsteiner
Katenschinken**



STRAMMER MAX Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, ca. 2 cm der Enden abschneiden. Den Spargel in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker 8–10 Minuten garen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze die Eier in zerlassener Butter zu Spiegeleiern braten.

VINAIGRETTE Balsamicoessig, Senf und die Schalotten mit einem Schneebesen gut verquirlen. Das Rapsöl nach und nach unterrühren, bis eine leicht emulgierte Salatsauce entsteht. Die Radieschenscheiben mit dem Schnittlauch untermischen, danach mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

ANRICHTEN Geröstete Brotscheiben mit Schinken belegen und darauf den Spargel verteilen. Je 1 Spiegelei daraufsetzen, Vinaigrette darüberträufeln, mit Pfeffer würzen und sofort servieren.

Kartoffelsuppe

mit Wiener Würstchen, gerösteten Croûtons und Schnittlauch

ZUTATEN

8 Wiener Würstchen
500 g mehligkochende Kartoffeln
1 Stange Lauch, nur das weiße
150 g Sellerie
60 g Butter
1 Lorbeerblatt
1 l Geflügelfond
geriebene Muskatnuss
Salz und Pfeffer aus der Mühle
250 ml Sahne
frischer Majoran
2 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
4 EL geröstete Croûtons



ZUBEREITUNG Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in haselnussgroße Würfel schneiden. Lauch putzen, abbrausen und in kleine Ringe schneiden. Schalotten in 20 Gramm heißer Butter andünsten. Kartoffeln, Sellerie, Lauch und das Lorbeerblatt dazugeben. Mit dem Geflügelfond auffüllen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Solange kochen bis die Kartoffeln weich sind.

Den Majoran erst dazugeben, wenn die Kartoffeln gar sind. Das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Sahne hinzufügen und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Mit einem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren die restliche Butter mit dem Mixstab untermischen und abschmecken. Parallel Wasser zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Würstchen darin 5 Minuten ziehen lassen und in gleichmäßige Scheiben in die Suppe schneiden. Zum Schluss die Croûtons zugeben und mit den Schittlauchröllchen servieren.



LEICHT | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 MIN. | 4 PORTIONEN



**Wiener
Würstchen**