

Spargel mit Kasseler und Senfrahm

Zutaten für 4 Personen:

2 kg weißer Spargel
1 Ltr. Spargelfond zum Garen (siehe Extra - Tip unten)
2 mittelgroße Möhren
2 mittelgroße Zwiebeln
2-3 Stiele Petersilie
800 g bis 1 kg Kasseler-Kotelett (evtl. Knochen vom Fleischer heraustrennen lassen)
einige Pfefferkörner
1 kg neue Kartoffeln
Salz, Zucker, weißer Pfeffer
200 g Schlagsahne
3-4 EL heller Soßenbinder
1 - 1 ½ EL körniger Senf
3/4 Töpfchen Kerbel oder 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. 250 g Spargel für die Suppe abnehmen und die restlichen Stangen zugedeckt feucht halten.

Spargelschalen und enden auskochen.

TIP: Tolle Basis für Spargelsuppen aber auch zum Garen der köstlichen Stangen: Ein Fond, gekocht aus den Spargelschalen und enden. Diese mit ca. 2 L kaltem Wasser aufkochen und dann 10- 15 Min. köcheln lassen. Nicht länger da der Spargelfond sonst bitter wird. Anschließend durch ein Sieb gießen und das Spargelwasser auffangen.

Möhren schälen, waschen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Kasseler waschen.

1/2 L Wasser, Möhren, Zwiebeln, Petersilie und Pfefferkörner in einem großen Topf aufkochen. Kasseler und evtl. den ausgelösten Knochen darin ca. 50 Min. köcheln lassen.

Kartoffeln unter Wasser kräftig abbürsten bzw. schälen und waschen.

In Wasser (evtl. mit etwas Salz) zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Spargelfond leicht mit Salz und etwas Zucker würzen, aufkochen.

Spargel hinzufügen und darin zugedeckt, je nach Dicke, 15 -20 Min. garen.

300 ml Kasselerfond abnehmen und mit Sahne aufkochen. Soßenbinder einstreuen, Senf einrühren und aufkochen. Ca. 5 Min. köcheln lassen.

Soße mit Pfeffer und evtl. etwas Salz abschmecken. Kerbel waschen, Blättchen abzupfen (Petersilie fein hacken) und unterrühren.

Kasseler aufschneiden. Mit Spargel, Kartoffeln und Soße anrichten.