

## Süppchen vom heimischen Spargel mit Lachspraline im Reibekuchenmantel

### Zutaten für 6 Personen:

400g	weißer Spargel oder Spargelbruch
	Salz
1 Prise	Zucker
50g	Butter
100ml	Weißwein
1	Schalotte, gewürfelt
200ml	Sahne
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Speisestärke
	Pfeffer & Salz aus der Mühle
	frisch geriebene Muskatnuss
100g	frisches Lachsfilet
200g	Reibekuchenmasse

- Den Spargel schälen und mit ca. 1 l Wasser, etwas Salz, Zucker und Zitronensaft auffüllen und etwa 15 Minuten garen. Anschließend den Spargel aus dem Wasser nehmen und den Fond auf 600ml reduzieren.

- Die Spargelstangen in kleine Stücke schneiden. Die Spargelspitzen bei Seite legen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den restlichen Spargel darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen und dann mit dem Spargelfond auffüllen. Das ganze 10 Minuten bei kleiner Temperatur köcheln lassen.

- Die Suppe pürieren und durch ein Sieb in einen zweiten Topf sieben.

Die Speisestärke mit der Sahne anrühren und die Stärkemischung unter ständigem Rühren in die kochende Suppe geben. Nochmals kurz aufkochen und abschmecken.

- Das Lachsfilet in 12 gleichmäßige kleine Würfel schneiden. Anschließend würzen und mit Reibekuchenteig ummanteln. Feste andrücken und dann in heißem Fett bei ca. 160 Grad für 3-4 Minuten frittieren.

- Die Suppe in 6 Suppenteller füllen, die Spargelspitzen dazu geben und in jeden Suppenteller 2 Pralinen servieren.

## Frühlingsgemüse im Bierteig gebacken mit Bärlauch Quark

### Zutaten für 6 Personen:

225g	Mehl
1 Prise	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Olivenöl
3 Stück	Eier
250ml	Erzquell Pils
	Mehl / Frittieröl
150g	Fingermöhren
150g	Brokkoli
150g	Blumenkohl
150g	Spargel
150g	Champignons
150g	Paprika rot

### Bärlauch Quark

250 ml	Quark
150 ml	Crème fraîche
1	Esslöffel Senf
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Spr.	Zitronensaft
2 EL	geschnittener Bärlauch
1 Msp.	Paprikapulver

- Eier trennen. Gesiebttes Mehl mit Eigelben, Bier und Gewürzen glatt verrühren. Ungekühlt stehen lassen bis das Gemüse vorbereitet ist.
- Das Gemüse putzen und in kleine oder dünner Stücke / Streifen schneiden.
- Öl auf ca. 160 Grad erhitzen, der Topf sollte höchstens halbvoll sein. Eiweiß aufschlagen und unter den Bierteig heben, er soll ziemlich dick sein. Gemüse gründlich in Mehl wälzen, nur so bleibt genügend Ausbackteig daran haften und mit einer Gabel durch den Bierteig ziehen. Gemüse in heißem Öl goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier gründlich abtropfen lassen. Wichtig ist das jede Sorte für sich gebacken wird.
- Für den Bärlauchquark alle Zutaten vermischen und abschmecken. Das gebackenen Gemüse mit dem Dip servieren.

# Geschmortes Ochsenbäckchen mit Bergisch Landbier Sauce und Kartoffel-Bärlauch Püree

## Zutaten für 4 Personen:

1000g	Ochsenbäckchen
	Salz, Pfeffer
1 EL	Tomatenmark
1	Lorbeerblatt
100 ml	Rotwein
2 EL	Öl
300g	Röstgemüse (Zwiebel, Sellerie, Möhre)
2 EL	Honig
3 Flaschen	Bergisches Landbier (0,33l)

600g	geschälte Kartoffeln
1 Bund	frischer Bärlauch
200 ml	Milch
100ml	Sahne
80g	Butter
	Salz, Muskat

- Die Bäckchen in einer Bratpfanne in heißem Öl anbraten und mit Salz & Pfeffer würzen.
- In der Zwischenzeit das Röstgemüse in Würfel schneiden und dazugeben. Alles zusammen 4-5 Minuten anrösten. Dann das Tomatenmark dazugeben und weiter noch kurz weiter rösten.
- Anschließend mit etwas Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen, damit ein kräftigerer Geschmack und eine dunklere Farbe entsteht. Den Vorgang mit dem Ablöschen und Einreduzieren des Rotweins noch 2 weitere Male wiederholen.
- Dann mit das Lorbeerblatt hinzufügen mit ca. 1l Wasser auffüllen und 2 Flaschen Bergisches Landbier dazu geben und im Backofen bei 175°C ca. 60 - 80 Minuten schmoren. Zwischendurch mehrmals umrühren und eventuell mit Wasser nochmals auffüllen. Die fertig gegarten Ochsenbäckchen aus dem Fond nehmen und warm halten.
- Den Fond einreduzieren lassen, mit Honig & Bergischem Landbier abschmecken und gegebenenfalls andicken.
- Die Kartoffel in Salzwasser kochen. Den Bärlauch in Streifen schneiden. Die Milch und die Sahne mit dem Bärlauch und den Gewürzen aufkochen und anschließend die gegarten Kartoffeln in die Milchmischung drücken. Die Butter dazu geben und alles mit einander vermengen.
- Das Püree in der Mitte des Tellers anrichten, das Ochsenbäckchen in Scheiben schneiden und darauf legen und mit Sauce nappieren.

## Sorbet vom Bergischen Radler mit Erdbeer-Basilikum Salat

### Zutaten:

2 Flaschen Bergisches Radler (0,33l)

200 g Zucker

4 Eiweiß

Saft einer halben Limette

250g Erdbeeren

2 EL Basilikumblätter

1 TL Puderzucker

6cl Cointreau

- Das Eiweiß und den Zucker zusammen steif schlagen.
- Den Limetten-Saft begeben.
- Das Bier langsam unter stetem Rühren dazu gießen.
- Die fertige Eismasse jetzt in die Eismaschine geben.
- Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum in feine Streifen und mit den Erdbeeren vermischen. Anschließend mit etwas Puderzucker & Cointreau marinieren und auf einem Teller oder einem Schälchen anrichten.
- Wenn das Eis gefroren jeweils 1 Kugel auf dem Erdbeersalat servieren.