Spargelsuppe

50 g Zerlassene Butter

1 mittlere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

250 g roher geschnittener Spargel

Salz, Pfeffer

1/8 l Weißwein

¼ l Sahne

zum Binden: Roux, Maizena oder Mehleinmach

zum Garnieren: Kresse und Sahnehäubchen

Sauce Hollandaise

¼ l Weißwein

2 Dotter

125 g geklärte Butter

1/8 l Suppe

Pfeffer, Salz

Spargel Italiano

250 g Spinat

Olivenöl zum Anbraten

1 mittlere Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

4 Stk Tomaten

200 g Mozzarella

400 g gekochter Spargel

Basilikumpesto

Parmesan

Bei 180°C 10 min. backen

Coppa Stagionata

Salate der Saison

Spargel

Vinaigrette:

Tomate, Gurke, Zwiebel,

Honig, Ahornsirup, Apfelbalsamico

Spargel mit Schweinsmedaillons

6 Schweinemedaillons

Spargel

Petersillkartoffel

Sauce Hollandaise

Kresse zum Garnieren