

Leipziger Allerlei

Leipziger Allerlei ist ein zauberhaftes Frühlingssgericht, das angeblich nach den Napoleonischen Kriegen erfunden wurde. Es existieren unzählige Varianten. Original gehören Flusskrebse hinein, die sind aber schwer zu bekommen. Wenn Sie die Garnelen weglassen, haben sie ein feines vegetarisches Gericht, die Morcheln können Sie auch durch Champignons ersetzen.

Zutaten für vier Personen

4 junge Karotten mit Grün, 1 Mairübe, 2 Stangen weißer Spargel, 2 Stangen grüner Spargel, 200 g frische Erbsen in der Schale, 50 g Butter, 1 EL Olivenöl, 4 Garnelen à 50 g, 100 g Morcheln, 50 ml Sherry, 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Karotten halbieren, den Spargel schälen und quer halbieren, Mairübe in ähnlich große Stifte schneiden, Erbsen aus der Schale pulen. Jedes Gemüse für sich in Salzwasser blanchieren, abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Morcheln putzen und waschen, ebenfalls abtropfen lassen. Garnelen schälen, Darm entfernen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne aufschäumen. Nun lasse ich die Garnelen kurz auf beiden Seiten anbraten, bevor ich sie aus der Pfanne nehme und warm stelle. Anschließend Morcheln in die Pfanne legen und anbraten. Nach etwa zwei Minuten würze ich mit Salz und Pfeffer, löse sie mit Sherry ab. Garnelen und Gemüse sowie grob gehackte Petersilie zugeben, alles gründlich durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Ge krönt wird das Gericht mit einer Sauce Choron. Wenn Sie lieber die Abkürzung nehmen wollen, können Sie das Gericht auch einfach mit etwas zerlassener brauner Butter servieren.



Sauce Choron:

3 Eigelb, 200 g Butter, 1 Msp. Cayennepfeffer, 40 ml Weißwein, 1 Spritzer Estragonessig, 1 Spritzer Worcestershire-Sauce, 1 EL Tomatenmark, Zitronen, 3 Blatt Estragon, Salz, Zucker

Zubereitung:

Ich schneide die Butter klein und lasse sie in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. In einem zweiten kleinen Topf lasse ich Wasser aufkochen, bevor ich Weißwein, Essig, Worcestershire-Sauce und den Weißwein in eine metallene Rührschüssel gebe, mit Cayenne, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würze und alles kräftig verrühre. Die Rührschüssel setze ich auf den kleinen Wassertopf und schlage die Eimasse mit einem Schneebesen gleichmäßig auf, wobei ich darauf achte, dass sie nicht zu heiß wird, weil sie sonst gerinnt. Wenn sie zäh vom Löffel läuft, rühre ich zuerst das Tomatenmark dazu und dann nach und nach die zerlassene Butter, zuletzt den gehackten Estragon. Zum Anrichten gebe ich das Leipziger Allerlei in tiefe Teller und beträufle alles großzügig mit der Sauce.

An Guadn wünscht Ihr



Scannen Sie den QR-Code ein. Damit können Sie Hans Jörg Bachmeier beim Kochen seiner Rezepte auf youtube sehen.