

## Oster-Rezept 2021

Liebe Freunde der GJI,

wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen auch dieses Jahr zu Ostern wieder ein Rezept zum Nachkochen präsentieren und Ihnen allen so etwas Freude in den bemerkenswerten Zeiten schenken dürfen. Ganz besonders stolz sind wir, dass wir in diesem Jahr Rudi und Berthold Obauer aus Werfen bei Salzburg in Österreich als Rezept-Paten für Sie gewinnen konnten. Der Name Obauer steht nicht nur in Österreich für Genuss und Tradition. Das Restaurant der Familie Obauer gehört seit Jahrzehnten zu den best ausgezeichneten Restaurants der Welt.

*Karl und Rudi Obauer beschreiben ihre Küche selbst: „Die Zutaten und die Kultur der regionalen Küche sind uns wichtig, aber wir wissen, dass die kulinarische Welt hinter dem Horizont des Salzburger Lands weiter geht. Wir nennen unsere Art zu kochen eine integrative Küche, weil wir alles integrieren, was das kulinarische Erlebnis speziell und einzigartig machen kann.“*



falstaff

Gault&Millau



### **Spargelsuppe mit pochierten Eiern**

Zutaten für 6 Portionen, Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

500 g weißer Spargel  
Salz, Zucker  
12 Wachteleier  
ca. 3 EL Weißweinessig  
3 Eidotter  
2 Schalotten  
5 EL Butter  
ca. 2 EL Haselnussöl

evtl. Sauerampferblätter, Löwenzahn, Schnittlauch oder Schlüsselblumenblüten zum Garnieren

1.

Spargel schälen und die trockenen Enden wegschneiden. In einem Topf etwa 2 l Wasser mit ein wenig Salz und 1 kräftigen Prise Zucker aufkochen. Spargel einlegen und weich kochen. Zur Garprobe mit einer Nadel oder einem Spieß in die Spargelstangen stechen – sobald sich die Spargelstangen leicht anstechen lassen, sind sie ausreichend gekocht. Spargel aus dem Fond heben und in eiskaltes Wasser legen, den Fond beiseite stellen.

2.

Wachteleier behutsam öffnen, dazu mit einer Messerspitze jeweils die Kappe abschneiden und den Inhalt in ein Schnapsglas gleiten lassen. In einen geräumigen Topf zwei Finger hoch Wasser gießen und Weißweinessig zugießen – so viel, dass das Wasser deutlich essigsauer schmeckt; nicht salzen, in gesalzenem Wasser löst sich das Eiklar auf. Wasser zum Sieden bringen. Wachteleier sanft ins Wasser gleiten lassen und etwa 2 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Wachteleier aus dem Topf heben und in kaltes Wasser legen.

3.

Dotter mit Maisstärkemehl und 1 kleinen Schuss Spargelfond glatt rühren. Schalotten schälen, fein hacken und in 2 EL Butter anschwitzen. Mit 1 l Spargelfond aufgießen und aufkochen. Dottermischung mit dem Schneebesen einrühren, die Suppe soll dabei nicht mehr kochen. 3 EL Butter und Öl einmischen.

4.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in Suppenteller legen. Wachteleier dazugeben und alles mit heißer Suppe auffüllen. Als Garnitur passen Sauerampferblätter, Löwenzahn, Schnittlauch oder Schlüsselblumenblüten.



### Sie möchten sich zur Oster-Zeit einen Genuss nach Hause holen?

Kein Problem: Köstlichkeiten aus der Obauer-Küche kann man fast überall genießen, denn ausgewählte Gerichte werden auch zum Versand angeboten. Im Obauer-Shop finden Sie auch Delikatessen von der Marmelade bis zur Hirschwurst, Gutscheine und gute Ideen für geschmackvolle Geschenke und alle verfügbaren Obauer-Bücher.

[www.obauer.com](http://www.obauer.com)

Versand nach Deutschland

Bei Bestellungen bis 10 Uhr erfolgt die Zustellung am nächsten Werktag bis 12 Uhr.

Versand von Montag bis Donnerstag, Zustellung von Dienstag bis Freitag