

# Spargel auf Bärlauchschaum mit neuen Kartoffeln

Zubereitung (für 4 Personen)

IHR STADTHOTEL IM HERZEN MEMMINGENS.



Das auf historischen Grundmauern erbaute Restaurant & Hotel Engelkeller verbindet die gute alte Tradition herzlicher Allgäuer Gastlichkeit mit dem zeitgemäßen Komfort und Ambiente eines modernen Stadthotels.

Seine individuell ausgestatteten Gästezimmer laden ein zum Wohlfühlen, Entspannen und Träumen. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit unserer hochwertigen regional geprägten Jahreszeitenküche, ein Hochgenuss für alle Sinne.



Nicht nur für private Feste, sondern auch für geschäftliche Tagungen ist unser Haus die erste Adresse. Wir heißen Sie herzlich willkommen.

**Ihre Familie Martin Laupheimer  
 und das Engelkeller Team**

Täglich geöffnet von  
 10.00 bis 1.00 Uhr.

Inhaber: Martin Laupheimer  
 Königsgraben 9  
 87700 Memmingen  
 08 331 - 98 444 90  
 info@engelkeller.de  
[www.engelkeller.de](http://www.engelkeller.de)

1 Teelöffel Mondamin mit etwas Weißwein verrühren und damit die eingekochte Gemüsebrühe mit der Sahne leicht abbinden.

Das Ganze im Mixer mit dem Bärlauchpurée aufmischen und mit der Butter aufmontieren. Den Bärlauchschaum auf den Teller geben, den gekochten Spargel abtropfen lassen und anrichten.

Die neuen Kartoffeln in Butter anschmelzen mit Salz und Muskat würzen. Mit Radieserl und Kresse ausgarnieren.

Guten Appetit wünscht  
 Ihnen Romeo Hofer.



## Zutaten

- 2 kg Deutscher Spargel, schälen und die Enden 2 cm lang abschneiden, in leicht gesalzenerem Wasser 8 Min. köcheln lassen
- 600 g neue Kartoffeln mit der Schale kochen
- 20 g Butter
- 50 g Bärlauch mit etwas Wasser, spritzer Zitrone und einer kleinen Prise Salz im Mixer fein pürieren
- 4 Stk. Radieserl in kleine Würfel schneiden
- 1 Schale Kresse
- 20 g Butter
- 1/4 l Gemüsebrühe, Butter, Brühe, Weißwein und die Sahne um die Hälfte einreduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer
- 1/4 l Sahne, Muskat und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken
- 1/16 l trockener Weißwein