

Spargelessen Voller Überraschungen (Info)

Kategorien: Information, Feste, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Barocke Tafelfreuden mit raffinierten Spargelgerichten - mal ganz anders. Die Tafel wird wie ein Buchs-Barockgarten hergerichtet: weisser Kies bildet die Gartengrundlage in der Mitte der Tischflaeche. Kleine Blumentoepfe in weiss werden mit Moos bestueckt und mit kleinen Moos-Hecken geschmueckt.

Die Servietten sind der Clou in dieser Parklandschaft: Sie sind in Schwanenform gefaltet und "schwimmen" auf glaesernen Untertellern, die mit Moos unterlegt sind.

So zeremoniell der Tisch gedeckt ist, so unkonventionell kommt das Spargelmenue daher - ein reizvoller Kontrast gegen das uebliche Spargel-Einerlei.

Dekoration

Tisch: Um eine barocke Atmosphaere zu erzeugen wird eine milchig weisse Glasplatte auf den Tisch gelegt oder wahlweise eine alte, weisse, gestaerkte Tischdecke daruebergebreitet. Auf diese Tafel wird weisser Kies gestreut, aber mittig, damit Geschirr, Besteck und Glaeser noch Platz finden.

Geschirr: Sie koennen modernes Glasgeschirr nehmen, aber am besten passt Omas altes weisses oder zartgraues Geschirr mit filigranen Schnoerkel. Das hat Stil und passt wundervoll zu den Arrangements, die auf den Tisch kommen.

Arrangements: In den weissen Kies werden kleine, weisse Blumentoepfe oder Gratinformen gesetzt, die mit Moos gefuellte sind. Holzstaebe werden in die Blumentoepfchen arretiert. Darauf kommt je eine kleine Styroporkugel. Diese Kugel wird mit Moos beklebt, sodass ein kleines, kuenstliches Baeumchen im barocken Stil entsteht. Ein toller Effekt entsteht auch, wenn man in laenglichen weissen Blumenkaesten Buchsbaeumchen aus Moos formt. Wer moechte, der ergaenzt das Moos mit Mini-Koniferen oder Kraeutern wie Lorbeer, Rosmarin oder Thymian. Anstatt des Moos koennen auch, saisongerecht, Buchsbaeumchen aufgestellt werden.

Kerzen: Zwischen die Blumentoepfchen werden kleine Teelichter angezuendet. Diese stehen in gruenen Glashaltern oder in silbernen Serviettenhaltern.

Servietten: Besonders ins Auge stechen die kunstvoll gefalteten Servietten in Schwanenform. Diese finden in der Mitte des Tellers Platz. Schoen ist es, wenn der Schwan auf einem glaesernen, durchsichtigen Glasteller "schwimmt", der mit Moos unterlegt wurde. (Anleitung aus dem Buch: Serviettenformen von Horst Hanisch, ISBN: 3-8068-4877-7)

Rezepte: Spargel-Salat mit Erdbeeren Spargel-Ratatouille Spargel-Cannelloni Rhabarberjelly mit Limettenschaum

Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de