

[Главная](#) > Спаржа, нежная предвестница весны

Спаржа, нежная предвестница весны | Asperges, souffle du printemps

Автор: Ольга Юркина, Цюрих, 26. 04. 2011.



Свежие продукты на дворе фермы - залог успеха "HofChuchi" в Зееграбене (Jucker Farmart AG)

Недалеко от Цюриха, в живописном местечке Зеегребен, ресторан фермы Jucker Farmart работает по принципу «с огорода в тарелку». С 25 апреля по 19 июня здесь открылся сезон спаржи, которую гости могут самостоятельно срезать себе в подарок.

La ferme de découverte Jucker Farmart à Seegräben offre un panorama magnifique sur le lac et les montagnes et propose avec le « HofChuchi » une cuisine suisse particulièrement créative à base de produits de la ferme. Vendredi passé la saison des asperges a été officiellement ouverte.

Jucker Farmart – фермерское хозяйство, от которого останутся в восторге приверженцы здорового питания, поклонники гастрономической кухни и любители привалов на природе. Вдали от городской суеты и стресса, уютный ресторан в Зеегребене располагает расслабиться и запить блюда из свежих фермерских продуктов глотком чистого воздуха и доброго вина. Сказочный вид на озеро Пфееффикерзее и цветущие вокруг вишни, яблони и груши только разожгут аппетит. К слову, в зависимости от урожая, фрукты и ягоды посетители могут собирать самостоятельно прямо с деревьев и клумб.

Ресторан HofChuchi ежедневно предлагает гостям блюда по сезону, исключительно из продуктов фермы в Зеегребене и ее партнеров – крестьянского двора в Йоне на берегу Цюрихского озера, хозяйства в Рафце и скотного двора в Фрайенштайне. В каждом из этих мест, за исключением последнего, работает магазинчик, предлагающий свежие продукты с фермы. В садах Йоны каждые погожие выходные под открытым небом пекутся на гриле вкуснейшие сосиски или предлагается аппетитный ланч. Но Зеегребен со своим огородом, садом и рестораном остается центром Jucker Farmart.



В прошлую пятницу на ферме и в поле Рафца официально был открыт сезон спаржи. Это означает, что зеленые и белые ростки «царицы овощей» появятся в магазинчиках и в меню HofChuchi. Первое в комментариях не нуждается, а вот последнее заслуживает пристального внимания. Знаете ли вы, под какими разнообразными соусами можно подать спаржу? Фантазия поваров Зеегребена выходит далеко за пределы вареной спаржи с голландским соусом и овощного крем-супа, хотя эти традиционные беспроигрышные рецепты также присутствуют в специальном весеннем меню. Равиоли из спаржи, пирог со спаржей и мягким сыром, и, конечно, свежее отваренная зеленая спаржа с песто или сливочным маслом – фирменные блюда заведения.

Весеннее меню под знаком спаржи дополняет чревоугодническое предложение PuureZmorge по воскресным и праздничным дням. Буфет ломится от яств и блюд, как горячих, так и холодных: приветственный напиток сменяется свежавыжатыми соками, яичница с салом предшествует рёшти и сырам. Свежевыпеченный хлеб, домашние биршмермюсли и пироги, фрукты из сада, варенье и ягодные десерты – подобный «бранч» на природе в солнечный денек соблазнит кого угодно.

Кроме того, спаржа будет украшать обеденное и вечернее меню ресторана, с мая по октябрь работающего в режиме самообслуживания. Однако это несколько не отразится на качестве, количестве и разнообразии предлагаемых блюд. На ужин, кроме блюд дня, доступных в обед и предложения по сезону, можно выбрать тематическое меню. Понедельник объявлен в Зеегребене рыбным днем, вторник – вегетарианским, в среду детское меню включает мучные изделия и пасту, в пятницу и субботу бал правит гриль с мясом. Кроме того, каждый день

HofChuchi готовит своим гостям какой-нибудь гастрономический сюрприз.

Если до Цюриха вам ехать далеко, а нежной спаржи захотелось уже сейчас, предлагаем воздушный весенний рецепт:

Первая спаржа поднимается к солнцу в Рафце (Jucker Farmart AG)

Суфле из спаржи с кервелем



500 г белой спаржи

1 ч.л. сливочного масла

½ ч.л. сахара

50 г тертого «Грюйера»

2 желтка

2 ст.л. свежего, мелко нарезанного кервеля

2 белка

соль, перец, тертый мускатный орех

сухие дрожжи на кончике ножа

0,5 dl взбитых жирных сливок

Очистите спаржу, сварите с небольшим количеством масла и сахара в подсоленной воде. Выньте из кастрюли, разрежьте на кусочки и разложите в форме для запекания, предварительно смазанной маслом. Посыпьте тертым «Грюйером».

Воздушный весенний рецепт из спаржи (swissmilk.ch)

Сделайте суфле: для этого взбейте желтки с кервелем, затем до густой пены поднимите белки с приправами и сухими дрожжами. Аккуратно выложите в желтки белковую пену и взбитые сливки, помешивая до получения суфле.

Покройте спаржу воздушной массой и запекайте в течение 15-20 минут в предварительно разогретой до 200 градусов духовке. Верх суфле должен стать золотистым. Подавайте к столу блюдо горячим, с вареной молодой картошкой.



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
