

SPARGELSTRUDEL MIT SAUCE HOLLANDAISE

4 Portionen:
Für den Strudelteig:
(auch im Lebensmittelhandel als Fertigprodukt erhältlich)
220 g Mehl
5 Eßl. Sonnenblumenöl
1/2 Teel. Salz
100 ml Wasser
Für die Füllung:
800 g grüner Spargel
400 g weißer Spargel
4 Eigelb
100 g Quark (20 % Fett)
2 Eßl. Mehl
3 Teel. Speisestärke
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 Eßl. Paniermehl

Für den Strudelteig Mehl in eine Schüssel sieben. Salz im Wasser auflösen und mit dem Öl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Für die Füllung den Spargel schälen. Die Spargelspitzen abschneiden und getrennt in gesalzenem Wasser in ca. 10 Minuten weich kochen. Die Spargelstangen kleinschneiden und in Salzwasser in ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Das Wasser abgießen und die Spargelstücke im Mixer fein pürieren. Das Spargelpüree etwas erkalten lassen und das Eigelb, den Quark, das Mehl und die Speisestärke begeben. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank vollständig abkühlen. Den Strudelteig dünn ausrollen (ca. 60x50 cm) und auf ein großes Küchentuch auslegen. Die Teigfläche mit dem Paniermehl bestreuen und auf zwei Drittel der Fläche die Spargelfüllung austreichen. Die gut abgetropften Spargelspitzen auf der Spargelfüllung verteilen. Durch leichtes Anheben des Tuches den Teig nun vorsichtig einrollen. Das letzte Drittel mit etwas flüssiger Butter bestreichen und den Strudel ganz einrollen. Ein Backblech mit einer

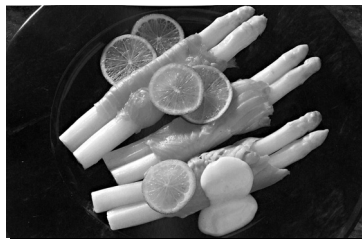


Folie auslegen, den Strudel darauflegen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Ofen 50 bis 60 Min. backen. Öfter mit der restlichen Butter bestreichen.

SPARGEL-LACHSRÖLLCHEN

16 Stangen weißer Spargel
Salz
1/2 TL Zucker
20 g Butter
8 dünne Scheiben frischer Lachs/Lachsforelle
weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Limette
1 Rezept Sauce Hollandaise

Die Spargelstangen schälen, das untere Drittel abschneiden und für eine Suppe verwenden. Den Teil mit den Köpfen in reichlich kochendem Wasser mit Salz, Zucker und Butter in etwa 15 Minuten nicht völlig gar kochen. Die gegarten Stangen gut abtropfen lassen, das Spargelwasser auffangen. Jeweils 2 Stangen in 1 dünn geschnittene Lachsscheibe einrollen und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz bestreuen. Das Spargelwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Spargel-Lachs-Röllchen am besten auf den Locheinsatz des Dampfdrucktopfes legen und über Dampf in wenigen Minuten garen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Limettenscheiben garnieren und mit unserer hauseigenen Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln servieren.



Pro Portion (ohne Sauce) ca. 363 kcal/1525 kJ



LUDWIGSTRASSE 50
67161 GÖNNHEIM
TEL. 0 63 22 / 6 69 64
FAX 0 63 22 / 81 38
spargelhofwalter@t-online.de
www.spargelhof-walter.de

SPARGELHOF REZEPTBLATT 2008

Spargel ist ein ideales Gemüse um den Winterspeck zu vertreiben und müde Geister munter zu machen, denn Spargel ist kalorienarm, besitzt dafür aber viele Vitamine und Mineralstoffe.

Kenner schätzen den besonders aromatischen Bleich- und Grünspargel, wie er in den Löslehmböden unseres Betriebes wächst. Während der Saison werden die Stangen in 2 Handelsklassen und bis zu 16 Sortierungen angeboten. Somit lässt sich für jeden Spargelliebhaber das Passende finden. In der Spargelsaison (Anfang April bis Mitte 24 Juni) ist unser **Verkauf täglich auch an Sonn- und Feiertagen durchgehend geöffnet**. Natürlich sind wir serviceorientiert und bieten unseren Kunden auch frisch geschälten Bleichspargel an, welcher in einer Schale mit mikroperforierter Folie (ohne chemische Zusätze) versiegelt wird. Dies schützt bei Kühlschranktemperatur vor Umwelteinflüssen wie z.B. dem Austrocknen oder Übersäuern.

Auf Vorbestellung wird der Bleichspargel gefrierfertig zubereitet. Als Zusatzangebote bieten wir alles rund um den Spargel, wie passende Weine, Spargelgeist, Schinken, neue Kartoffeln, hauseigene Sauce Hollandaise und Bärlauchpaste und vieles, vieles mehr.

Gerne stellen wir nach Wunsch Spargelgeschenkkörbe für Privatkunden und Firmen zusammen.

Einmal im Jahr, **am letzten Wochenende im April**, veranstaltet unser Familienbetrieb einen **Tag des offenen Hofes**". Interessenten können Einsicht in Produktion, Aufbereitung und Vermarktung des Bleich- und Grünspargels nehmen.

Als Amuse Bouche bekommt jeder Gast eine kleine Kostprobe von zubereitetem Spargel mit einem passenden Wein. Es ist uns eine Freude Sie in unserem Betrieb begrüßen zu dürfen.

Unser Verkaufsteam und die Familie stehen während der Öffnungszeiten jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung.

SPARGEL-EIER-AUFLAUF

1 kg Spargel
Salz
1 Prise Zucker
1 TL Butter
4 hart gekochte Eier
Butter für die Form
100 ml saure Sahne
1/8 L Milch
rohes Ei, Pfeffer, Muskat
1 EL geriebener Käse
1 EL Semmelbrösel
1 EL Butter

Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden und in sprudelnd kochendem Salzwasser mit Zucker und dem TL Butter 10 Minuten blanchieren. Im Sieb abtropfen lassen. Die hart gekochten Eier schälen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Abwechselnd Spargelstücke und Eischeiben einschichten. Letzte Schicht: Spargel. Saure Sahne, Milch und rohes Ei verquirlen, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken und über den Spargel gießen. Mit dem geriebenen Käse und Semmelbröseln bestreuen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 30 Minuten überbacken.

GEGRILLTER SPARGEL MIT BÄRLAUCHBUTTER

500 g dicke Spargelstangen
4 EL Olivenöl
250 g Butter
2 Schalotten feingehackt
2 Bund Bärlauch (oder andere Kräuter)
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat

Spargel bissfest kochen und mit Olivenöl begießen - mindestens 1 Stunde so marinieren. Für die Butter die Schalotten in Olivenöl 4-5 Minuten bei kleiner Hitze gar dünsten. Noch lauwarm, mit der Butter und dem gehackten Bärlauch verkneten und würzen. Die Stangen halbieren und diese ca. 2 Minuten grillen. Mit Bärlauchbutter servieren.

SPARGELMUS

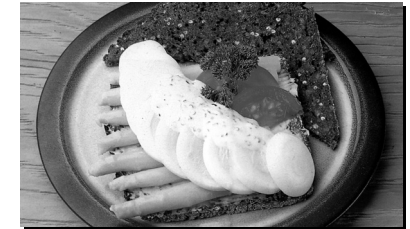
10 Personen:
500g Spargel geschält
150g Geflügelfond
150g Wasser
70g Sahne
7 Bl Gelatine für Terrine zum
5-6 Bl zum Ausstechen von
Nocken
250g Sahne geschlagen
Salz
Zucker
Zitrone

Den Spargel in dem Fond mit Wasser, Salz, Zucker und Zitrone weichkochen, den Spargel abschütten und mixen. Den Fond passieren und mit der Sahne auf der Herdplatte auf ca. 115g reduzieren (Topf wiegen, leichteres Gelingen). Die Gelatine einweichen und darin auflösen und mit dem gemixten Spargel verrühren. Die Masse unter ständigem Rühren, wenn möglich, auf Eis abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Bei Terrine Terrinenformen mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Nocken werden unter drehen zweier Teelöffel ausgestochen. Spargelmus eignet sich hervorragend als Vorspeise mit etwas frisch geräucherter Forelle oder Lachs.

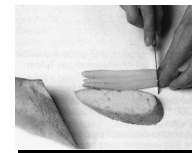
FRÜHJAHR-S-BROT

4 Portionen:
4 Scheiben Roggen-Vollkornbrot
40 g Butter
ca. 600 g gegarten Stangenspargel
4 hartgekochte Eier
60 g Mayonnaise
2 EL Milch
2 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer
1 Tomate

Die Brotscheiben buttern, den Spargel darauf verteilen. Die Eier schälen, in Scheiben schneiden, darüberlegen, wie unser Bild es zeigt. Die Mayonnaise mit der Milch glattrühren, dann den Schnittlauch unterziehen, pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Eier gießen, wie Sie es auf dem Foto sehen. Mit Tomatenachteln und Petersiliensträußchen garnieren. Enthält pro Portion ca. 11 g Eiweiß, 23 g Fett, 24 g Kohlenhydrate
= ca. 1534 kJoule
= 366 kKalorien.



PARTY-HAPPEN



Vom Stangenweißbrot schräge Scheiben abschneiden. Jeweils zwei Stangen gekochten Spargel in der Länge passend zuschneiden. Das Brot leicht mit Senfbutter oder Meerrettich-Sahne bestreichen. Den Spargel in eine passend zugeschnittene Scheibe gekochten Schinken ohne Schwarte und Fett wickeln. Nur die Köpfchen



spitzen aus dem Schinkenfüßchen heraus, es wird aufs Brot gedrückt und evtl. mit einem Stick darauf befestigt.

Nährwert je nach Brotgröße bzw. Menge der verwendeten Zutaten.

AUSGEBACKENE SPARGELSTANGEN

24 Stangen weißer Spargel
Salz
1 Prise Zucker
10 g Butter
150 g Mehl
1/4 trockener Weißwein
2 EL flüssige Butter
Eiweiß
1 EL Creme fraiche
Saft von 1/2 Zitrone
1 hartgekochtes Ei
1 EL gehackte Frühlingskräuter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Ausbacken

Spargel schälen und in reichlich kochendem Wasser mit Salz, Zucker und Butter 10-15 Minuten bissfest garen. Mehl mit Wein und flüssiger Butter gründlich verrühren, salzen und den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Für die Sauce Creme fraiche mit Zitronensaft verrühren und das gehackte Ei und die Kräuter untermischen. Salzen und pfeffern. Reichlich Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen. Die Spargelstangen nacheinander in den Teig tauchen und im heißen Fett goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und sofort mit der Sauce genießen.

Pro Portion ca. 590 kcal | 2478 kJ