

# Spargel-Eier-Kuchen mit Schnittlauch

## Zutaten (für 4 Personen)

700 g frischer Stangenspargel  
6 Eier  
200 ml Sahne  
50 g geriebener Grana Padano  
2 Bund Schnittlauch  
Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Den Spargel putzen und schälen. Spargelenden abschneiden. Danach die Stangen etwa in 20 Minuten Salzwasser garen. Gut abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, vorsichtig trocknen und in kleine Röllchen schneiden. Eier, Sahne, Käse, Schnittlauch, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen. Eine Kastenform (22 x 10 cm) mit Butter ausstreichen und leicht mit Mehl bestäuben. Schichtweise mit Spargel und Ei auffüllen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kastenform mit Alufolie bedecken und 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend die Alufolie entfernen und weitere 20 Minuten backen. In warmen Backofen abkühlen lassen. In Scheiben geschnitten servieren.

Spargelhof Walter, Ludwigstr. 50, 67161 Gönheim

Tel 06322/66964  
www.Spargelhof-Walter.de



REZEPTBLATT 2009

## Frittierte Spargelköpfe

### Zutaten (4 Personen)

2 kg frische Spargelköpfe, ca. 2-3 L Wasser, ca. 1 Glas Mineralwasser, Butter, Öl, 2 Eier, 200 g Mehl, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenscheiben

### Zubereitung

#### **Spargel kochen**

Spargelköpfe waschen und –sofern nötig—schälen. Spargel in kochendes Wasser geben, dem Salz und Zucker u. wenig Butter (1-2 EL) zugegeben wurde und ca. 10 Min. kochen lassen. Die Spargelköpfe anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

#### **Teigmantel**

Die Eier trennen, Mehl, Eigelb, 2-3 EL Öl und Mineralwasser zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Teig nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Die abgetropften Spargelköpfe in den Teig geben und einige Minuten ziehen lassen.

#### **Spargelköpfe im Teigmantel frittieren**

Die Spargelköpfe aus dem Teig heben und in heißes Frittierfett oder –öl geben und ca. 3 Min. goldbraun frittieren. Die frittierten Spargelspitzen anschließend sorgfältig abtropfen lassen und mit Zitronenscheiben garniert servieren.

## Frühlingssoße

### Zutaten (4 Personen)

2 Eier, 300 g saure Sahne, 1 EL Essig, 1 EL Senf, Salz u. Pfeffer, Zucker, 2 EL Petersilie fein zerkleinert, 2 EL Schnittlauch fein zerkleinert, 2 EL Dill fein zerkleinert

Die Eigelbe von 2 hart gek. Eiern werden mit der sauren Sahne, 1 EL Senf sowie Salz, Pfeffer u. Zucker n.B. gut verrührt, so dass sich eine dickliche Soße ergibt. Dazu kommen die fein zerkleinerten Kräuter, gut durchrühren und mind. 5 Min. ziehen lassen.

Variation: Es können auch andere frische Kräuter nach Belieben verwendet werden. Die Mengenangaben sind variabel. Etwas leichter, wenn die Hälfte der sauren Sahne durch ein mildes Joghurt ersetzt wird.

## Spargel im Blätterteig

### Zutaten

300 g Blätterteig  
500 g Spargel  
Etwas Salz, Zucker, 1 TL. Butter, 1 TL Öl  
150 g gekochter Schinken  
2 Eier  
1/8 l Milch  
50 g Parmesan  
1 Eigelb

Spargelabfälle 15 Min. in 1 L Wasser kochen, abgießen. Spargel, Salz u. Butter in den Sud geben, 12 Min. kochen. Eine feuerfeste Form mit Öl ausstreichen und mit Teig auslegen. Schinken würfeln und die Hälfte in die Form geben, Spargel darüber geben. Schinken mit Eier, Milch und Parmesan verrühren und über den Spargel gießen; mit Streifen aus Teigresten bedecken (mit Eigelb bestreichen).

30-35 Min. bei 200 Grad backen; für 3 Personen (705 kcal/Person)

## Spargel-Risotto

### Zutaten (für 4 Personen)

300 g Hähnchenbrustfilet	300 g Risottoreis (Vialone Nano Oder Carnaroli)
2 EL Öl	200 ml Weißwein
3 EL Sojasauce	800 ml Gemüsebrühe
250 g weißer Spargel	3 EL Mandelblättchen
250 g grüner Spargel	50 g Parmesan
1 Zwiebel	1 Prise Pfeffer und Salz
3 EL Butter	nach Geschmack

Zuerst das Fleisch abrausen, trockentupfen, in Streifen schneiden. Das Öl mit der Sojasauce verrühren. Dann Filetstreifen zugeben und zugedeckt darin marinieren.

Weißer Spargel ganz schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel, holzige Enden abschneiden. Spitzen abschneiden und dann die Spargelstücke und die Zwiebeln darin dünsten.

Reis kurz mitdünsten, salzen. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Die Brühe erhitzen, nach und nach zugießen. Risotto bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 10 Minuten garen, Spargelspitzen zugeben. Weitere 10 Min. garen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, herausnehmen. Abgetropfte Hähnchenstreifen in der Pfanne rundum knusprig braten.

Parmesan reiben, mit der übrigen Butter unter das Risotto rühren. Salzen und pfeffern nach Genuss und mit Hähnchenstreifen und Mandeln anrichten.