

## Grüne Spargelsuppe mit Tomaten

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg grüner Spargel  
1 Zwiebel  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle,  
1 l Gemüsebrühe (Instant)  
4 EL Sauerrahm  
Cayennepfeffer  
2 Tomaten  
4 EL fein gehackte Petersilie  
2 EL Obstessig

### Zubereitung:

Spargel waschen, nur im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen. Die Stangen in Stücke schneiden.  
Öl in einem Topf erhitzen und klein geschnittene Zwiebel darin andünsten. Spargel zufügen, leicht salzen und pfeffern. Mit der Brühe ablöschen. Alles zugedeckt bei milder Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Rahm mit 1 EL Spargelbrühe, Salz und Pfeffer verrühren. Einige Spargelspitzen aus dem Topf nehmen. Petersilie und die Hälfte des Rahms in die Suppe geben. Die Suppe pürieren. Mit Essig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Spargelspitzen, Tomatenwürfel und restlichem Rahm dekorieren.

## Grünes Spargelpüree

### Zutaten für 4 Personen:

30 g Butter  
1 EL Öl  
3 Frühlingszwiebeln  
320 g junger, dünner,  
grüner Spargel  
125 ml Gemüsebrühe  
125 ml Sahne  
1 EL geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Gehackte Frühlingszwiebeln und grünen Spargel zugeben. Drei Minuten dünsten. Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und im geschlossenen Topf garen. Das Gemüse aus der Brühe nehmen und pürieren.  
Die Brühe zum kochen bringen und um  $\frac{1}{4}$  reduzieren. Das Püree wieder in den Topf geben und Parmesan einrühren. Bei mittlerer Hitze in fünf Minuten etwas eindicken lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Spargel Fäden zieht das Püree durch ein Sieb passieren.

## Gratinierter Spargel italienischer Art

### Zutaten für 2 Personen:

500 g Spargel  
500 g Kartoffeln  
4 Tomaten  
100 g Parmaschinken in  
dünnen Scheiben  
1 Bund Basilikum  
30 g Butter  
1 EL Mehl, gehäuft  
250 ml (Spargel-)Wasser  
125 ml Sahne  
Salz und Pfeffer  
2 Eigelb  
Zucker  
Muskat  
Zitronensaft

### Zubereitung (ca. 25 Minuten):

Spargel schälen und in wenig Salzwasser gar dünsten. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale im Salzwasser garen anschließend pellen. Die Tomaten häuten, vierteln und entkernen.  
Den Spargel abgießen, das Spargelwasser dabei auffangen. Jeweils 2-3 Stangen in eine Scheibe Schinken wickeln.  
Für die Sauce Butter zerlassen, Mehl kurz darin anschwitzen und unter Rühren mit dem Spargelwasser ablöschen. Sahne zugeben, aufkochen und ca. 5 Min. unter Rühren köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Den Parmesan und das Eigelb unterrühren.

Eine feuerfeste Form einfetten. Das Basilikum hacken und zusammen mit den Kartoffeln und den Tomaten in die Form geben. Den Spargel darauf legen und mit der Sauce übergießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C  
10-15 Min, überbacken.



## Risotto agli asparagi – Spargelrisotto

### Zutaten für 4 Personen:

500 g grüner Spargel  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 El Butter  
400 g italienischer  
Risottoreis  
1/4 l trockener Weißwein  
 $\frac{3}{4}$  - 1 l Hühner- oder  
Fleischbrühe  
 $\frac{1}{2}$  - 1 unbehandelte Zitrone  
ein paar Zweige Basilikum  
100 g Fontina (macht das  
Risotto noch sämiger,  
Parmesan geht auch)  
Salz, schwarzer Pfeffer aus  
der Mühle

### Zubereitung:

Den Spargel waschen und an den Enden etwas abschneiden. Die Spitzen abschneiden und zur Seite legen. Den Rest in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ganz fein schneiden.

Die Hälfte der Butter warm und flüssig werden lassen, aber nicht braun. Zwiebel, Knoblauch, Spargel darin unter Rühren andünsten. Den Reis dazu schütten und umrühren, bis die Körner glänzen. Mit dem Wein ablöschen und verdampfen lassen. Dann ein Schöpfer Brühe dazu gießen und die Hitze auf mittlerer Stufe zurückschalten. Nach und nach die Brühe unter ständigem Rühren dazu geben. Nach 10 Minuten kommen die Spargelspitzen dazu. Die Körner sollten jetzt bissfest sein.

Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale ganz dünn abschneiden – ohne das Weiße – und in feine Scheiben schneiden. Das Basilikum abzupfen und auch in Streifen schneiden. Den Käse würfeln.

Den Käse, Zitronenschalen und Basilikum mit der übrigen Butter in den Topf geben und jetzt nur noch so lange rühren, bis der Käse im heißen Reis geschmolzen ist. Salzen, pfeffern.

## Spargelpizza

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Spargel  
200 g gekochter Schinken  
200 g geriebener Käse  
2 Becher  
Kräuter-Creme fraîche  
125 g Quark  
2 EL Milch  
4 EL Öl  
1 Ei  
1 TL Salz  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

### Zubereitung:

Spargel schälen und in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abkühlen lassen.  
Quark, Milch, Öl, Ei und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, in die Quarkmasse geben und zu einem Teig verkneten. Knetteig auf einem Backblech ausrollen und mit Kräuter-Creme fraîche bestreichen. Spargel in Stücke, Schinken in Streifen schneiden und den Pizzateig belegen.  
Mit Käse bestreuen und bei 200-210 °C ca. 20-30 Min. backen.  
Der Belag kann gut mit Champignons oder Ananas ergänzt werden.

## Gefüllte Canneloni

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Spargel  
350 g Tomaten  
150 g Mozzarella  
50 g Kochschinken  
16 Cannelloni  
300 ml Sahne  
100 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Basilikum

### Zubereitung:

Spargel schälen in drei cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Tomaten häuten, entkernen, und würfeln. Schinken und Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Alles mit dem Spargel mischen und würzen.  
Die Cannelloni damit füllen und in eine gebutterte Auflaufform legen. Sahne mit Parmesan verrühren und drüber gießen. Dazu schmeckt frischer Salat  
Backzeit ca. 30 Min bei 180-200 °C im vorgeheizten Ofen.

## Spargeltorte

### Zutaten für ca. 6 Personen: Zubereitung:

#### Salziger Mürbeteig:

250 g Mehl  
125 g kl. geschnittene Butter  
1 Ei  
2 Messerspitzen Salz  
nach Bedarf etwas Wasser

Die Zutaten zusammenfügen und zu einem glatten Teig verrühren.

1 Stunde kalt stellen.

#### Füllung:

1 kg Spargel  
300 g gekochter Schinken  
1 Bd. Petersilie  
3 Eier  
1 Becher Schmand  
Salz, Pfeffer

Spargel schälen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden und 10 Minuten in Salz / Zitronenwasser kochen. Schinken würfeln und die Petersilie klein schneiden.  
Die gekochten und gut abgetupften Spargelstücke mit der Masse aus Schmand, Eiern, Gewürzen, Kräutern und gekochtem Schinken vermischen.  
Eine Springform mit dem Mürbeteig auswellen und die Masse einfüllen. Den restlichen Mürbeteig dünn auswellen und als Deckel auf die Springform geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Ca. 55 Minuten bei 180°C backen



## Unsere Rezepte 2011

