

HAUPTSPESIEN

Spargelfondue mit pikanten Dips

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 kg weißer Spargel
50 g Butter
Salz, Zucker, Muskat
Weißwein, trocken (2 cl)

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen, Enden abschneiden. Die Stangen in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Butter in einem breiten Topf zerlassen, Spargelstücke einlegen, Salz, Zucker und Muskat darüber streuen, Wein hinzufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. dünsten. Spargel in einer feuerfesten Form oder in einem Fonduetopf servieren. Dazu vorbereitete Soßen reichen, in die die Spargelstücke mit Fonduegabeln eingetunkt werden.



Foto und Rezept: CMA-Bestes vom Bauern

Dips zum Spargel ...

mit Dill:

Dillmajonaise, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresoße

mit Wein:

Majonäse mit mildem Senf, Salz, Cayennepfeffer und einem Schuss Weißwein

mit Knoblauch:

Joghurt mit Dijonsenf, Rapsöl, Eierhack, Dill, Kresse und Petersilie verrühren, mit Weißweinessig, Knoblauchsatz, Pfeffer und einem Spritzer Tabasco abschmecken

mit Paprika:

Sahnequark mit Majonäse, Tomatenketchup, Salz, Pfeffer und Edelsüßpaprika glatt rühren, mit Pfefferschoten garnieren

mit Kräutern:

Joghurt mit Sahne, Delikatess-Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und gehackten, gemischten Kräutern verrühren

mit Quark:

Quark mit Milch, geriebener Zwiebel, fein geschnittenem Estragon, Salz, Pfeffer und Worcestershiresoße verrühren

DESSERT

Karamellisierter Spargel

Zutaten für 4 Personen:

500 g weißer Spargel
300 g Erdbeeren
50 g Butter
50 g Zucker
50 ml Orangensaft
Salz, Minze

Zubereitung:


Geschälter Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden, Erdbeeren achteln. Spargel in wenig Wasser mit Zucker und Salz bissfest kochen. Butter in der Pfanne erhitzen, Zucker dazu geben, karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen, leicht reduzieren. Spargel dazu geben und karamellisieren lassen. Spargel mit Erdbeeren anrichten und mit Minze garnieren



Unsere Rezepte 2012



Nähere Informationen unter spargelhof-walter.de
oder für die neusten Infos Fan werden bei Facebook
<http://www.facebook.com/spargelhof.walter>

 Spargelhof Walter · Ludwigstraße 50 · 67161 Gönheim
Telefon 06322 66964 · www.spargelhof-walter.de

VORSPEISEN

Spargel-Schinkencharlotte

Zutaten für 4 Personen:

2 l Milch
0,2 l Sahne
100 g Knochenschinken
klein gewürfelt
6 Blatt Gelatine
8 Stangen grüner Spargel
8 Stangen weißer Spargel
8 Scheiben
Knochenschinken
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Milch mit den Schinkenwürfeln und Pfeffer aufkochen und die eingeweichte Gelatine dazugeben. Die Masse abkühlen lassen und die geschlagene Sahne dazugeben und in 4 ca. 5 cm hohen Metallringe (oder Förmchen) abfüllen und im Kühlschrank 4 Stunden stocken lassen.

Das Schinkenmousse aus den Ringen (oder Förmchen) entfernen und rundum mit den gekochten und halbierten Spargelspitzen umlegen.

Pikante Spargelbiskuitrolle

Zutaten für 4 Personen:

500 g Grünspargel,
dünne Stangen
5 Eier
1 Eigelb
2 Becher Kräuter Creme
fraiche
1 TL Zucker
300g Räucherlachs
1 TL Salz
100 g Mehl
½ TL Backpulver
Gemahlener Pfeffer
1 Pk. Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Den Grünspargel an dem unteren Ende schälen. Aus den Eiern, Eigelb, Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Pfeffer einen Biskuitteig herstellen und zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch unter heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Die Spargelstangen längs in den Teig legen. Bei Heißluft 170 °C ca. 15 Minuten backen. Den Biskuit kurz auskühlen lassen und von dem Backpapier lösen.

Die Teigplatte mit dem Kräuter Crème fraiche bestreichen, darauf den Räucherlachs verteilen, dann der Länge nach aufrollen und ca. 2 Std. kalt stellen.

VORSPEISEN

Fingerfood – Kräuterpfannenkuchen

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:
100g Milch
50g Mehl
50g Ei
10g Butter
Prise Salz
Kräuter

Für die Füllung:

10 Stangen Spargel
Frischkäse
Schinken
Rucola

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Milch, dem Ei und der flüssigen Butter verrühren. Zuletzt das Salz und Kräuter zugeben. Dann kleine dünne Pfannenkuchen bei nicht zu großer Hitze backen.

Für die Füllung 10 Stangen Spargel schälen, in Salzwasser bissfest kochen und anschließend längs vierteln.

Die Pfannenkuchen mit Frischkäse bestreichen. Mit Spargel, Schinken und Rucola belegen und zusammenrollen.

Tipp: Das Ganze kann man noch mit etwas frischem Meerrettich verfeinern.



Rezept: SportSchloss Velen, Foto: Wiefel

HAUPTSPEISEN

Grüner Spargel mit Mozzarella



Zutaten für 4 Personen:

Salzwasser
1 TL Butter
300 g geputzter grüner
Spargel
125 ml Milch
1 Eigelb
1 TL Speisestärke
50 g Mozzarella
Salz
Muskat
Zitronensaft
gehackter Kerbel
1 El fein gewürfelte
Tomatenstücke

Zubereitung:

Das Salzwasser mit etwas Zucker und Butter erhitzen und den Spargel darin etwa 10 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce Milch, Eigelb und Speisestärke unter Rühren zum Kochen bringen. Mozzarella würfeln, zugeben und in der Milch auflösen. Die Sauce mit den Gewürzen abschmecken und den Kerbel zugeben.

Über den Spargel gießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 5 Minuten überbacken. Mit Tomatenwürfelchen und Kerbelblättchen bestreuen und servieren.