

Spargellasagne mit Blattspinat

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 kg weißer Spargel
300 g Schinken,
Schwarzwälder, in Streifen
geschnitten
500 g Blattspinat, TK, aufgetaut
300 ml Walters Sauce Hollandaise
oder Fertigprodukt Hollandaise
mit 300 ml Spargelwasser
angerührt
200 g Käse,
(Gouda oder nach Wahl)
10 Walters Lasagneplatte(n)
2 Knoblauchzehe(n)
1 Prise Zucker
10 g Butter
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Dann in ca. 1 l kochendem, gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker für 10 Min. köcheln lassen. Anschließend abgießen und das Spargelwasser auffangen. Die Hollandaise ca. 100 ml des Spargelwassers aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Käse reiben und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Den aufgetauten Blattspinat kurz in der Butter mit dem klein geschnittenen Knoblauch andünsten. Jetzt die Auflaufform in drei Schichten mit jeweils einem Drittel der Zutaten in folgender Reihenfolge füllen: Walters Lasagneplatten, Schinken, Spargel, Spinat, Hollandaise. Zum Schluss den geriebenen Käse darüber verteilen. Das Ganze für ca. 40 Min. bei 160 °C Umluft in den Backofen. Zum Schluss ein paar Min. den Grill (falls vorhanden) zuschalten, um den Käse etwas braun werden zu lassen. Dann servieren.

Spargel-Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

4 Tl grüner Pfeffer (Glas)
2 Knoblauchzehe
250 g zimmerwarme Butter
2 El Zitronensaft, Salz
1000 g grüner Spargel
1 Bund Kerbel
500 g Walters Tagliatelle

Zubereitung:

Grünen Pfeffer abtropfen lassen und fein hacken. Knoblauchzehe fein hacken. Zimmerwarme Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren, Zitronensaft, Knoblauch und grünen Pfeffer unterrühren und salzen. Die Butter als Streifen auf Frischhaltefolie verteilen, fest einrollen und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen schräg in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Kerbel abzupfen und grob hacken. Walters Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen. 3 El von der Pfefferbutter in eine Pfanne geben und zerlassen. Spargel dazugeben und bei starker Hitze 4-6 Min. braten. Nudeln abgießen. Spargel und Kerbel zu den Nudeln geben und gut vermischen. Mit Salz und nach Geschmack etwas Zitronensaft abschmecken



Unsere Rezepte 2013

„Spargel total vernudelt“



Foto: Matthias Haupt

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

Spargelnudeln mit Shrimps und Rührei

Zutaten für 4 Personen:

600 g Spargel
300 g Pazifik-Shrimps
2 EL Limettensaft
2 Tl Sesamöl
6 Tl Sojasauce
2 Tl Sesamsaat
2 EL Koriandergrün
30 g frischer Ingwer
2 Schalotte
1 Knoblauchzehe
10 EL Öl
2 Tl Zucker
100 ml Gemüsefond
400 ml passierte Tomaten
Salz
Pfeffer
4 EL Sweet-Chili-Sauce
120 g Walters Nudeln
4 Eier (Kl. M)
4 Tl Mirin (süßer Reiswein)
1 Paket Radieschensprossen

Zubereitung:

Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Spargel längs halbieren, die halben Stangen dritteln. Shrimps kalt waschen und gut abtropfen lassen. Mit Limettensaft, Sesamöl, 2 Tl Sojasauce, Sesam und Koriander marinieren. Ingwer schälen. Ingwer, Schalotte und Knoblauch fein würfeln. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Gemüsefond und Tomaten auffüllen. 10 Minuten offen sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Chilisauce abschmecken. Walters Nudeln in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen. Dabei 50-100 ml Kochwasser auffangen. Eier mit Mirin und restlicher Sojasauce verquirlen. Tomatensauce erwärmen, Nudeln und etwas Kochwasser zugeben und darin schwenken. 3 EL Öl im Wok erhitzen. Spargel darin 3-4 Minuten unter Rühren kräftig braten. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier zugeben und nur kurz stocken lassen. Dann von einer Seite her aufrollen. Aus der Pfanne nehmen und schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Nudeln, Spargel und Eier in Schalen anrichten. Mit den marinierten Shrimps und Radieschensprossen servieren.



Foto: Matthias Haupt

Penne mit Spargel-Carbonara

Zutaten für 4 Personen:

500 g Walters Bandnudeln
Salz
150 g Pancetta (ersatzweise Bacon o. ä.)
20 Stangen Spargel (weiß oder grün oder gemischt)
schwarzer Pfeffer
2 Eidotter
ca. 6 EL Sahne
2 Handvoll Parmesan, möglichst frisch gemahlen

Zubereitung:

Walters Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Gleichzeitig Bacon in Streifen schneiden, in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Spargel schälen und schräg in Stücke schneiden, zu dem Bacon in die Pfanne geben, Pfeffer nach Belieben zufügen. Einige Minuten mit braten, dabei gelegentlich an der Pfanne rütteln. In einem Schälchen Eigelb und Sahne mit dem Parmesan vermischen. Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelkochwasser auffangen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Nudeln zum Spargel in die Pfanne geben, unter Rühren die Eimasse dazugeben. Sofort servieren. Achtung: die Pfanne soll nicht mehr auf dem Herd stehen, wenn die Eimasse dazukommt - sonst gibt's Rührei.

Spargelsuppe mit Vanille

Zutaten für 4 Personen:

500g weißer Spargel
100g grüner Spargel
1 l Spargelbrühe (z. B. aus ausgekochten Spargelschalen)
1 Vanilleschote
250g Sauerrahm
1 EL Mehl
1/8 Liter Sahne
Zitronensaft
Salz & Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Spargel schälen, den grünen nur im unteren Teil, Enden abschneiden. Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Spargeln darin bissfest garen, herausnehmen und kalt abschrecken. Grünen Spargel in Stücke schneiden, vom weißen Spargel die Spitzen abschneiden und für die Einlage zur Seite legen. Den restlichen weißen Spargel in Stücke schneiden, mit der Vanilleschote in die Spargelbrühe geben und so lange kochen bis der Spargel ganz weich ist. Den Sauerrahm dazugeben und dann fein pürieren. Rahm mit Mehl verrühren und mit der Sahne in die Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat abschmecken. Die weißen und grünen Spargelstücke in der Suppe erwärmen und anrichten.

Nudelnester mit Spargel und Lachs

Zutaten für 4 Personen:

200 g Spargel, grüner
200 g Lachs, geräuchert
4 EL Butter
2 Zehen Knoblauch
2 EL Mehl, gestrichen
160 ml Milch (Vollmilch)
160 ml Brühe (oder Fischfond)
240 g Walters Nudelnester
Salz und Pfeffer Koriander
4 EL Dill, gehackt
Limettensaft

Zubereitung:

Spargel putzen, längs halbieren, in kochend heißem Wasser 2 Min. blanchieren und abtropfen lassen. Lachs in Streifen schneiden. Butter erwärmen, Knoblauch hineinpressen und anschwitzen. Mehl darüber stäuben, ebenfalls kurz anschwitzen. Unter Rühren mit Milch und Fond ablöschen und aufkochen. Walters Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Sauce mit Gewürzen und Limettensaft abschmecken. Lachsstreifen und Spargel darin erwärmen. Nudeln abschrecken, abtropfen und auf Tellern anrichten, Sauce darüber geben und alles mit Dill bestreuen.

Spargel-Nudelsalat mit Eiern

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spargel,
250 g Walters Nudeln
3-4 Möhren
(in Scheiben geschnitten)
1 mittelgroße Zucchini
(in Scheiben geschnitten)
175 g Brokkoli
(in Röschen zerteilt)
Salz, Pfeffer, Butter.

Salatsoße: 1 feingehackte
Zwiebel, Salz, Pfeffer, Butter,
2 EL Speiseöl,
2 Orangen,
4 EL frische Kräuter (Kresse,
Petersilie, Oregano, oder
Schnittlauch)
5 hartgekochte Eier,
Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Spargel anschließend in Wasser mit 1 EL Butter, einer Prise Salz und Zucker ca. 10 Minuten bissfest kochen. Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Spargelwasser heben und gut abtropfen lassen. Walters Nudeln bissfest kochen. Möhren, Brokkoli und Zucchini ca. 5 Minuten im Spargelwasser leicht kochen lassen. Das Gemüse mit dem Schaumlöffel herausheben oder durch ein Sieb gießen. Spargel, Nudeln und das restliche Gemüse in eine Schüssel geben und vorsichtig vermischen. Ein hartgekochtes Ei fein zerdrücken. Die Orangen auspressen. Saft der Orangen mit dem zerkleinerten Ei, der gehackten Zwiebel, den frischen Kräutern und dem Olivenöl verrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße über den Salat gießen. Die verbliebenen 4 hartgekochten Eier in Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen. Servieren.