

Spargelcocktail mit Krabben

Zutaten:

500 g weißer Spargel klein geschnitten (1 cm), bißfest gegart auf Wunsch auch etwas grüner Spargel
250 g Krabben oder Crevetten je ½ rote und grüne Paprika
2 Frühlingszwiebeln / Schlotten
150 g Erbsen-Mais-Gemüse (Dose)
Saft von 1 Zitrone
2 EL Sahnemeerrettich
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
50 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Den Spargel mit den gut abgetropften Krabben in eine Schüssel geben. Die Paprikahälften entkernen, waschen, gut abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Mit dem Gemüse zum Spargel geben und vorsichtig vermischen. Den Zitronensaft mit dem Sahnemeerrettich und dem Zucker verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und das Sonnenblumenöl tropfenweise einrühren. Den Salat damit anmachen und ziehen lassen.

Das Dressing

Naturjoghurt mit Mayonnaise, Tomatenketchup, Johannisbeergelee und Curry in einer Schüssel glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Weinbrand abschmecken.

Den Spargelcocktail in hohen Gläsern anrichten, mit dem Cocktaildressing überziehen und mit den Kräutern garnieren.

Bitte sofort servieren

Grüner Spargel mit Tomaten-Olivensauce

Zutaten:

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
105 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
100 g schwarze Oliven
250 ml Gemüse- oder Spargelfond
30 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer
1,2 kg bissfester gegarter, grüner Spargel
75 g gehobelter Parmesankäse

Zubereitung:

Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Die Tomaten in feine Streifen, oder Würfel schneiden, mit den Oliven zu den Knoblauch/Schalotten geben und anschwitzen.

Den Gemüse- oder Spargelfond dazu gießen und aufkochen lassen. Die Pinienkerne untermischen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer abschmecken.

Den Spargel dekorativ anrichten und mit der Tomaten-Olivensauce überziehen. Mit dem Parmesankäse bestreuen und mit den Spaghetti servieren.



Unsere Rezepte 2016



Allerlei mit Spargel



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

Spaghettisalat mit grünem Spargel

Zutaten:

500 g grüner Spargel
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
200 g Spaghetti
1-2 EL Butter (ca. 30 g)
1 Gemüsezwiebel
150 g Cocktailtomaten
150 g Champignons
2 EL Petersilie fein geschnitten

Zutaten für die Salatsauce:

2 EL Essig
3 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung:

Den Spargel schälen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 10 Minuten bissfest garen. Die Spaghetti 8-10 Minuten bissfest kochen. Die Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Champignons klein schneiden und mit dünsten. Die gewürfelten Tomaten mit Spargel, Nudeln, Pilzen und der Petersilie vermischen.

Die Zutaten für die Sauce miteinander vermischen und über den Nudelsalat geben, kurz ziehen lassen – fertig.

Spargel mit Estragon-/Schnittlauch-Sauce

Zutaten:

2 kg weißer Spargel
1 TL Salz, 1 Prise Zucker
½ TL Butter

Zutaten für die Estragon-Sauce:

1 Schalotte
400 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
1 EL Estragon (frisch oder getrocknet)
75 g Butter

Zutaten für die Schnittlauch-Sauce:

2 EL Butter
3 EL Mehl
100 ml Spargelsud
400 ml Milch
2 EL Weißwein
Salz
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Spargel schälen. Etwa 3 Liter Wasser mit Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen und den Spargel darin bei mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten garen.

Inzwischen für die **Estragon-Sauce** die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Wein in einen Topf geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Das Ganze durchsieben und mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen. Die Butter löffelweise dazu geben und unterschlagen.

Für die **Schnittlauch-Sauce** die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl einrühren. Etwas anschwitzen lassen und mit dem Spargelsud, der Milch und dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren aufkochen lassen und die Sauce mit Salz abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Unter die Sauce mischen.

Spargelspitzen auf Kerbelpüree

Zutaten:

1,5 kg weißer Spargel
1,2 kg Kartoffeln
Salz
200 ml süße Sahne
80 g Butter
200 g roher Schinken (dünn geschnitten)
Kerbel

Zubereitung:

Den Spargel schälen, die Spargelspitzen abschneiden und zur Seite legen. Den Rest des Spargels klein schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Den Kerbel waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Die Spargelstücke mit den Kartoffeln in Salzwasser etwa 25 Minuten kochen. Die Spargelspitzen in Salzwasser etwa 10 Minuten garen. Die Sahne mit 30 g Butter in einem Topf erwärmen. Die Kartoffel-Spargelstücke abgießen, die Sahne zugeben und das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Den gehackten Kerbel unterrühren. Den Schinken in schmale Streifen schneiden und in der restlichen Butter anbraten. Die Spargelspitzen zufügen und anschwanken. Das Kerbel Püree auf Tellern anrichten, die Schinken-Spargel-Mischung darauf geben und mit Kerbel garnieren.

Schneller Spargelkuchen

Zutaten:

1 kg Spargel, gemischt
250 g Toastbrot
100 g Butter
200 g Speck / Bacon
4 Eier
250 g süße Sahne
3 EL geriebener Emmentaler
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Vom Toastbrot die Rinde entfernen und eine flache Kuchenform damit auslegen. Den geschälten Spargel in siedendem Wasser 15-20 Minuten knackig garen und die Spargelstangen sternförmig in die Kuchenform anordnen. Den fein gewürfelten Speck in Butter anrösten und mit der Butter über den Spargel und das Toastbrot geben. Eier und Sahne verquirlen, den Käse darunter rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Spargel gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

Kartoffelauflauf mit grünem Spargel

Zutaten:

1 kg grüner Spargel
1 Prise Salz und Zucker
800 g Kartoffeln
200 g gekochter Schinken
200 g Möhren
200 g Crème fraîche
100 ml Milch 3,5 % Fett
Salz, weißer Pfeffer, Muskat
100 g geriebener Emmentaler
oder Appenzeller

Zubereitung:

Den in Stücke geschnittenen Spargel im kochenden Salzwasser mit etwas Zucker 10 Minuten garen. Kartoffeln bürsten und in der Schale 20-25 Minuten gar kochen, pellen und nach dem Abkühlen in dünne Scheiben schneiden. Schinken fein würfeln. Die Möhren in feine Scheiben schneiden und kurz blanchieren. Eine Auflaufform einfetten und die Kartoffelstücke, Spargelstücke, Schinken und Möhren abwechselnd einschichten. Die Crème fraîche mit Milch, Salz, Pfeffer, Muskat verrühren und über dem Auflauf verteilen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 180 – 200 Grad 20 Minuten goldbraun überbacken.

Rot-Grüner Spargelsalat

Zutaten:

500 g grüner Spargel
Salz, Zucker
½ TL Butter
500 g Strauchtomaten
2 EL Balsamico Essig
4 EL Olivenöl
½ Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Basilikum

Zubereitung:

Den Grünspargel nur am unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und in Stücke schneiden. 1 Liter Wasser mit ½ Teelöffel Salz, eine Prise Zucker und der Butter zum Kochen bringen. Den Spargel etwa 15 Minuten darin garen, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen und abkühlen lassen. Die Tomate waschen, abtrocknen, den grünen Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten auf den Teller legen und den Spargel darüber anrichten.

Den Essig mit 250 ml Wasser verrühren und mit Salz und Zucker würzen. Das Öl darunter schlagen und die Vinaigrette über dem Gemüse verteilen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und über den Salat streuen.