

Spargel mit Kartoffel und Tomaten

Zutaten

500 g weißer Spargel
500 g Kartoffeln
4 Tomaten
100 g Parmaschinken
1 Bund Basilikum
30 g Butter
1 Esslöffel Mehl
1/4 l Spargelwasser
1/8 l Schlagsahne

Zubereitung

Frischen Spargel schälen und in wenig Salzwasser gar dünsten. Kartoffeln waschen und mit Schale im Salzwasser garen. Tomaten überbrühen, häuten und vierteln. Die Kartoffeln pellen und vierteln. Den Spargel abgießen und 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 zugießen, aufkochen und ca. 5 Min. unter Rühren köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas abkühlen lassen, danach Parmesan und Eigelb unterrühren.

Eine feuerfeste Form einfetten. Basilikum hacken und zusammen mit den Kartoffeln und den Tomaten in die Form geben, Spargel drauflegen und mit der Sauce übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-15 Min. überbacken

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Spargel mit Erdbeer-Vinaigrette

Zutaten

750 g weißer Spargel
1 TL Zucker
Salz
200 g Erdbeeren
4 EL Orangensaft
2 EL Rotweinessig
4 EL Rapsöl
1 TL grüner Pfeffer
3 Stiele Basilikum
1 EL Öl

Zubereitung

Spargel schälen, Enden abschneiden und die Stangen mit Küchengarn zu 2 Bündeln zusammenbinden. Spargel und Zucker in reichlich kochendes Salzwasser geben und aufkochen lassen. Zugedeckt auf der ausgeschalteten Kochstelle 12-15 Min. gar ziehen lassen, sodass der Spargel noch Biss hat. Die Bündel herausheben, Garn entfernen und den Spargel in kaltem Wasser abschrecken, danach herausheben und abtropfen lassen.

Die Erdbeeren kurz in stehendem kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Danach putzen und 100 g der Erdbeeren fein würfeln. Restliche Erdbeeren, Orangensaft, Essig, Salz und Rapsöl mit einem Schneidstab pürieren. Basilikumblättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Pfeffer fein hacken. Beides mit den Erdbeerpüree unter die Vinaigrette mischen.

Spargel trockentupfen. Öl in einer Grillpfanne stark erhitzen, Spargel darin rundherum 2-3 Min. braten, bis sich Grillstreifen bilden. Auf 2 Teller verteilen, Erdbeer-Vinaigrette darüber geben und vor dem Servieren 20 Min. marinieren.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Spargelrisotto mit Champignons und Kräuter

Zutaten

350g Spargel
700ml Gemüsebrühe
½ Zitrone (Saft davon)
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
300 g Reis (Risottoreis)
125ml Weißwein
250g Champignons
150ml Milch
40g Hartkäse (gehobelt)
2 EL Kräuter (Petersilie und Schnittlauch)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, in der Gemüsebrühe und Zitronensaft knackig kochen, herausheben und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Das Spargelwasser nicht wegschütten! Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln hell anschwitzen. Den Knoblauch und den Reis zugeben, glasig andünsten und mit Weißwein ablöschen. Nach und nach so viel Spargelbrühe zugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist, dabei öfters umrühren. Das Risotto ca. 20 Min. kochen. Die Champignons in Scheiben schneiden und in 1 EL Olivenöl andünsten. Mit Milch zum Kochen aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Min. einkochen lassen. Die Champignons in das Risotto rühren und weitere 10 Min. leise kochen. Die gekochten Spargelstangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden, unter den Reis geben und 5 Min. ziehen lassen. Dann den geriebenen Käse und die klein gehackten Kräuter untermengen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!

Spargelgratin mit Chilihollandaise

Zutaten

700 g festkochende Kartoffeln
Salz
500 g weißer Spargel
10 g Butter
1 EL Zucker
200 g Crème fraîche
Pfeffer und Muskat
Butter für die Form

Chilihollandaise:

150 g Butter
1 rote Chilischote
4 Eigelb (Kl. M)
Salz und Pfeffer
6 EL Weißwein
abgeriebene Schale von
½ unbehandelten Zitrone
1 EL Zitronensaft
Zucker
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser 6-8 Minuten vorgaren. Danach abgießen und abschrecken. Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Den Spargel mit Butter und Zucker in kochendes Salzwasser geben und je nach Dicke der Stangen 10-12 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze garen. Den Spargel herausnehmen und abtropfen lassen. 100 ml des Spargelwassers mit der Crème fraîche dicklich einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine rechteckige, ofenfeste Form (ca. 20x15 cm) mit etwas Butter ausfetten. Kartoffeln dachziegelartig einschichten und gleichmäßig mit der Sahnesauce beträufeln. Den Spargel die Kartoffeln legen. Für die Hollandaise Butter schmelzen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein würfeln. In der Butter einmal aufschäumen lassen. Eigelb mit Salz, Pfeffer, Weißwein, Zitronenschale und -saft und 1 Prise Zucker in einem Schlagkessel verquirlen und über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Dabei nach und nach die gewürzte Butter unterschlagen. Danach die Chilihollandaise gleichmäßig über dem Spargel verteilen und den Gratin im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad auf der 2. Schiene von unten 12-14 Min. goldbraun überbacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und vor dem Servieren darüber streuen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!