

*Buchholz-Hof* 🍏

# Spargel-Rezepte

## ■ Spargel - Genuss mit edlem Gemüse

Für 6 Portionen

je 1,5 kg weißer und grüner Spargel

Salz

120 g Butter

2 EL Zucker

Muskat

Weißer Spargel über die gesamte Länge schälen (oder schälen lassen ...), Enden abschneiden. Den grünen Spargel nur am Ende abschneiden. In zwei Töpfen Salzwasser mit je 10 g Butter und je 1 EL Zucker aufkochen. Weißer Spargel zugedeckt in dem einen Topf bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten garen, grünen im Anderen 10-15 Minuten.

100 g Butter schmelzen und mit Salz und Muskat würzen. Spargel abtropfen lassen, auf eine Platte legen und mit der heißen Butter übergießen. Servieren Sie dabei z. B. Petersilienkartoffeln oder variieren Sie die Soße und probieren Sie mal eine cremig fruchtige

## ■ Orangen Hollandaise

Für 6 Portionen

120 g Butter

6 Eigelb

1,5 EL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

125 ml Orangensaft

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

2 TL Zucker

50 g Sahnejoghurt

1 Beet Shiso o. Gartenkresse

Butter in Würfel schneiden und 10 Min. einfrieren. Eigelb mit 1 EL Orangenschale, Orangensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel verquirlen und über einem heißen Wasserbad bis kurz vor dem Kochen zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Dann die Butterwürfel nach und nach unterrühren Joghurt unterrühren und nochmals würzen. Die Sauce mit Kresse und 0,5 EL Orangenschale bestreuen und zum Spargel servieren

## ■ Spargel Lasagne

800 g grüner Spargel  
300 g Lachs  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
3 Eßl. Butter  
2 Eßl. Mehl  
300 ml Milch  
50 ml Weißwein  
1 Messerspitze Muskatnuss  
1 Eßl. Estragon  
Fett für die Form  
10 Lasagneplatten  
150 g geriebener Käse

Spargel waschen, unteres Drittel schälen, in Salzwasser mit 1 Prise Zucker und 1 Teel. Butter ca. 5 min blanchieren, Abgießen, dabei Sud auffangen. Lachs würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße Butter im Topf zerlassen, Mehl einstreuen, anschwitzen bis eine cremige Soße entsteht, kalte Milch, Weißwein, und ca. 150 ml Spargelsud nach und nach unterrühren. Soße kräftig durchschlagen, 30 min. köcheln lassen und mit Muskatnuss, Estragon, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform einfetten, abwechselnd Bechamelsonne, Spargel, Lachs und Lasagneplatten einschichten. Bei 175° ca. 45 min garen. 10 min vor Ende mit dem geriebenen Käse überstreuen. Evtl. mit Alufolie abdecken.

## ■ Spaghetti mit Grünspargel

Für 2 Portionen

400 g Spaghetti  
1 Eßl. Öl  
500 g Grünspargel  
30 g Butter  
3 Eßl. Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
10 Cocktailtomaten

Spaghetti in kochendem Salzwasser mit 1 Eßl Öl bissfest kochen. Unteres Drittel Grünspargel, schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser mit Butter bissfest garen. Spaghetti mit Spargel mischen, Öl und zerdrückte Knoblauchzehe darüber verteilen. Tomaten vierteln und darüber verteilen. Nach Bedarf geriebenen Gorgonzola oder Parmesan darüber verteilen

## ■ Bunte Spargeldreiecke

Für 2 Portionen

500 g Blätterteig  
100 g Walnussfrischkäse  
500 g Spargel  
1 Prise Zucker  
30 g Butter  
125 g geriebener Käse

Spargel schälen und in kochendem Salzwasser mit Zucker und Butter 8 min. garen. Gut abtropfen lassen, in 3 cm lange Stücke schneiden. Backofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig leicht antauen lassen, etwas ausrollen. Quadrate in Dreiecke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Frischkäse bestreichen, reichlich Spargel darauf geben. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 20 min. backen.

## ■ Spargel Quiche

200 g Mehl  
100 g Butter  
150 g Bärlauch  
16 Stangen grüner Spargel  
Salz  
4 Eier Größe M  
200 g geriebenen Bergkäse  
200 g Schlagsahne  
100 ml Milch  
Pfeffer  
Muskatnuss  
8 Scheiben durchwachsener Speck

Mehl und Butter mit 75 ml kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 30 min ruhen lassen. Bärlauch putzen, abbrausen, in kochendes Wasser tauchen, dann sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Bärlauch ausdrücken und grob hacken. Spargel waschen, unteres Ende schälen. In Salzwasser ca. 8 min kochen, kalt abschrecken. Alles kalt stellen. 1 Stunde vor dem servieren: Eier, 100 g Käse, Sahne und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 175 ° vorheizen. Form einfetten, Teig kneten, und auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, in die Form geben. Boden mit Bärlauch auslegen, Eiermilch angießen. Spargel darauflegen, Speck darüber geben und mit Käse bestreuen. Bei 175 ° ca. 40 min backen