

Rezeptvorschläge von der 1. Füchterer Spargelkönigin Christa I. (1992)

Spargelcocktail

500 g Spargel, Salz
1 kl. Ds. Mandarinen
60 g Mayonnaise
1 Teel. Zitronensaft
6 Eßl. Sahne
Salz, Pfeffer
Gehackte Petersilie

Spargel schälen, in Salzwasser 20 Min. garen und in Stücke schneiden. Mandarinen abtropfen lassen und den Saft aufbewahren. Sahne halbsteif schlagen, mit Mayonnaise, Zitronensaft und etwas Mandarinsaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel, Mandarinen und geh. Petersilie mischen mit der Marinade übergießen und servieren.

Spargel goldgelb überbacken

1,8 kg weißer Spargel
Salz, Zucker, Butter
150 g geriebener Käse
60 g Butter

Den geschälten Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker und einem Stich Butter garkochen und auf einer feuerfesten Platte anrichten. Die Spargelspitzen mit dem Käse bestreuen, Butterflocken daraufsetzen und im Ofen bei starker Oberhitze überbacken. Dazu reicht man Salzkartoffeln und Schinken und einen leichten Weißwein.