

Rezepte der Füchterer Spargelköniginnen



Spargelkönigin Sonja I.

empfiehlt

Herzhaft überbackene Spargelpfannkuchen (4 Personen)

Zutaten Teig:

2 Kaffeetassen Milch
2 Kaffeetassen Wasser
4 Eier
1 TL Salz
ca. 250 g Mehl

Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig anrühren, etwas quellen lassen und daraus Pfannkuchen backen.

Zutaten Füllung:

ca. 1,5 kg Spargel
250 g Kochschinken
1-2 Pack. Sauce Hollandaise

schälen und in Salzwasser 10-15 min garen.
Den Pfannkuchen mit je einer Scheibe Kochschinken belegen, mit 1 TL Sauce Hollandaise bestreichen, ca. 5 Stangen Spargel einrollen und in eine gebutterte Auflaufform legen.
Die restliche Sauce Hollandaise darauf verteilen, etwas Paprikapulver darüber streuen und 15-20 min bei 180°C überbacken.



Rotbarschfilet in Folie mit Spargelgemüse		<i>Melanie I.</i>
<p>4 Rotbarschfilets 1 Zitrone, Salz, Pfeffer 50 g Butter 1 Stange Porree 4 Möhren 250 g weißen Spargel 100 ml Weißwein, Salz Alufolie, Butter</p>	<p>waschen und mit dem Saft beträufeln, salzen, pfeffern. in einem Topf zerlassen, und klein schneiden und darin andünsten. schälen, in Stücke schneiden und mit andünsten. Mit ablöschen und etwas Salz 10 Minuten köcheln lassen. Alufolie mit Butter bepinseln, Fisch auf die Folie legen, das Gemüse auf den Fisch geben. Folie fest verschließen, im vorgeheizten Ofen bei 220°C etwa 25 Minuten garen. Dazu: Petersilienkartoffeln</p>	
Spargelragout mit Basilikumklößen (4 Personen)		<i>Christa I.</i>
<p>750 g Magerquark 3 Eier 4 EL Crème fraîche 250 g Mehl, 150 g Paniermehl, frisch gehacktes Basilikum Salz, Pfeffer, Muskat 1 kg Spargel Salz und Zucker Weißwein Soßenbinder</p>	<p>mit und zusammen glatt rühren. dazugeben, mit abschmecken. Mit einem Löffel kleine Klöße abstecken und in reichlich Salzwasser gar ziehen. schälen, in Stücke schneiden. Wasser mit aufkochen lassen, Spargel darin bissfest garen. Aus dem Spargelwasser mit und eine Weinsoße zubereiten. Den Spargel und Klöße hinein geben, mit Basilikumblättern garnieren.</p>	
Spargel mit Sahne-Tomaten-Kartoffeln (3 Portionen)		<i>Ingrid I.</i>
<p>1 kg Spargel je 1 Prise Salz u. Zucker 500 g Kartoffeln 250 g Tomaten 1 Becher Sahne 1 Essl. Tomatenmark, Salz, Zucker, Pfeffer Brunnenkresse</p>	<p>Spargel in einem $\frac{3}{4}$ ltr. Wasser mit ca. 20 min kochen. schälen in Viertel schneiden, 15 min in wenig Salzwasser garen, abtropfen lassen enthäuten und vierteln. Mit den Kartoffeln mischen, kurz erwärmen. im offenen Topf unter Rühren auf die Hälfte einkochen lassen. Mit abschmecken. Spargel, Tomaten-Kartoffel-Gemüse auf einer Platte anrichten, Sahne-Sauce über die Kartoffeln, abgeschnittene auf den Spargel geben.</p>	
Spargelquiche (4 Personen)		<i>Stefanie I.</i>
<p>Zutaten für die Füllung: 375 g weißen Spargel 375 g grünen Spargel Zutaten für den Teig: 230 g Mehl $\frac{1}{2}$ TL Salz $\frac{1}{2}$ TL Kräuter der Provence 125 g Butter 1 Eigelb 3 El Wasser Zutaten für die Creme: 250 g Quark 3 Eier 1 Eiweiß 125 g süße Sahne Salz, Pfeffer 100 g gekochten Schinken, Putenbraten oder Krabben</p>	<p>Den Spargel schälen und zehn Minuten in Salzwasser garen (abtropfen lassen). Alle Zutaten zu einer Teigmasse verarbeiten, gut durchkneten, anschließend ausrollen und vorsichtig auf den Boden einer Springform (Durchmesser 26 - 28 cm) legen. Bei 200 Grad 10 Minuten backen (Umluftherd: ca. 6-8 Minuten). Etwas auskühlen lassen. Alle Zutaten vorsichtig miteinander verrühren. Den Spargel auf dem gebackenen Teigboden verteilen, den Schinken o. a. in kleine Würfel schneiden, auf den Spargel geben. Zum Schluss die Creme darüber gießen. Die Quiche im Backofen bei 175 Grad 20-30 Minuten backen.</p>	

Gratinierter Spargel auf Schinkenbett (4 Personen) <i>Doris I.</i>	
<p>1 – 1,5 kg Spargel (weiß und/oder grün) 200 g rohen Schinken</p> <p>200 g geriebenem Käse</p> <p>100 g zerlassener Butter Pinienkernen, gem. Pfeffer</p>	<p>wie gewohnt, jedoch nur bissfest kochen.</p> <p>in dünnen Scheiben auf einem Teller auslegen. Backofen vorheizen. Den gekochten Spargel auf ein Backblech legen, mit bestreuen und im Backofen überbacken, bis der Käse beginnt knusprig zu werden. Davon dann 2-3 Stangen auf den Schinken legen, mit das Ganze beträufeln. Nach Geschmack mit bestreuen.</p>
Deftige Spargelplatte (4 Personen) <i>Beate I.</i>	
<p>1 kg Spargel Salz, 1 Pr. Zucker, Butter</p> <p>200 g Bauernschinken 2 El. Butterschmalz 8 Eier 4 El. Schlagsahne 1 Msp. Paprika edelsüß, Salz 2 El. gehackte Petersilie</p>	<p>schälen und in kochendes Salzwasser mit Zucker und Butter geben. 20-25 Minuten garen. Abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Warm stellen.</p> <p>würfeln, in Butterschmalz in einer großen Pfanne anbraten.</p> <p>und verquirlen. Mit abschmecken.</p> <p>unterrühren. Masse auf den Schinken gießen und zu cremigen Rührei stocken lassen.</p> <p>Auf den Spargelstangen anrichten und sofort servieren. Dazu: Deftiges Bauernbrot.</p>
Spargellasagne (4 Personen) <i>Simone I.</i>	
<p>1 kg weißer Spargel Salz, 1 Prise Zucker</p> <p>4 reife Tomaten 500 g Lachsfilet 2 Schalotten 2 EL Butter 2 EL Mehl 200 ml Milch, 200 g Sahne</p> <p>Salz, Pfeffer, Muskat, Zitrone 1 EL Butter 300 g Lasagne-Blätter (ohne Vorkochen)</p> <p>75 g geriebenen Parmesan</p>	<p>schälen, ca. 8 Minuten in mit gewürztem Wasser blanchieren, abschrecken. Gut abtropfen lassen, 400 ml Spargelsud beiseite stellen.</p> <p>häuten, vierteln, entkernen und würfeln.</p> <p>in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.</p> <p>schälen und fein würfeln und in glasig schwitzen, mit bestäuben, hell anschwitzen, unter Rühren angießen, aufkochen und glatt rühren.</p> <p>Spargelsud angießen, mit würzen und einige Minuten köcheln.</p> <p>Eine Auflaufform mit Butter fetten. Den Boden mit Lasagneblättern bedecken, dann etwas Spargel und Tomaten auflegen. Etwas Sauce angießen. Darauf eine Lage Nudelblätter legen, etwas Lachs darauf verteilen. Wiederum Sauce angießen. Vorgang wiederholen, aber mit einer Schicht Spargel & Tomaten abschließen. Die restliche Sauce angießen und mit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35 bis 40 Minuten backen.</p>
Spargel-Erdbeersalat auf Rucola (4 Personen) <i>Monika I.</i>	
<p>1/2 Bd. Schnittlauch 1/2 Bd. Petersilie 3 El. Himbeeressig Salz, Pfeffer, 5 El. Olivenöl 500 g Spargel</p> <p>250 g Erdbeeren 2 El. Pinienkerne</p> <p>100 g Rucola oder (Junger Blattspinat)</p>	<p>Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Petersilie fein hacken.</p> <p>In einer Schüssel Himbeeressig, Salz, Pfeffer, Olivenöl und die Kräuter zu einer Sauce rühren.</p> <p>Spargel schälen und schräg in dünne Stücke schneiden. Nur fünf Minuten in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Mit der Kräutersauce mischen.</p> <p>waschen, putzen, in Scheiben schneiden.</p> <p>einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten.</p> <p>Rucola kurz waschen. Auf Teller verteilen.</p> <p>Spargelsalat und Erdbeeren dekorativ darauf anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen. Sofort servieren.</p>