

## **Die Lieblingsrezepte der Spargelkönigin Christin I. (2013/2014)**

### **Spargel mit Parmesan – Kruste**

Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Spargel  
2 Zehen Knoblauch  
Salz, Zucker, 3 Tomaten  
75g Parmesan  
4EL gehackte Kräuter ( Thymian, Basilikum, Petersilie)  
3EL Semmelbrösel  
Butter, für die Form  
Pfeffer  
50g Butter, in Flöckchen

Spargel schälen, die Enden 1-2cm breit abschneiden. Knoblauch abziehen. 2 Liter Wasser aufkochen, salzen, pfeffern. Ganze Knoblauchzehen hineingeben. Spargel darin ca. 12 Minuten kochen. Elektro-Ofen auf 225°C vorheizen. Inzwischen Tomaten ½ Minuten in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Knoblauch aus dem Spargelwasser nehmen, zerdrücken. Parmesan mit Kräutern, Knoblauch und Bröseln mischen. Tomatenwürfel vorsichtig unterheben. Gratin-Form einfetten. Heiße Spargelstangen hineinlegen, mit der Parmesan-Mischung bestreuen. Pfeffern und die Butterflöckchen darüber verteilen. Spargel im Ofen bei 225°C ca. 10-12 Minuten gratinieren.

### **Spargel mal ganz anders**

Zutaten für 4 Personen:

500g frischer Spargel  
250g Käse (Gouda oder Edamer), in Scheiben geschnitten  
250g Kochschinken, möglichst große Scheiben  
2 Eier, verquirlt  
100g Mehl, 100g Semmelbrösel  
Öl zum Braten

Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen (sollte noch etwas „Biss“ haben). Jeweils 2-3 Stangen Spargel, je nach Dicke, mit einer Scheibe Gouda einwickeln, dann eine Scheibe Schinken darum wickeln und diese mit Zahnstochern feststecken. Dann werden die Spargel-Gouda-Schinken Teilchen in Mehl gewendet und anschließend leicht abgeklopft. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. In einer Bratpfanne mit erhitztem Öl so lange anbraten, bis sie knusprig sind.

## **Spargel-Schinken-Tarte**

Zutaten für 16 Stücke:

250g Mehl, 150g Butter  
1 Ei, 1 ½ TL Salz  
1kg weißer Spargel  
1TL Zucker  
200g Parmaschinken  
3 Tomaten  
100g frisch geriebener Pecorino  
1EL Pizzagewürz

Aus Mehl, Butter, 1 ½ TL Salz und Ei einen Teig bereiten. In Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Spargel schälen, Enden abschneiden und die Stangen in 3cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit Zucker bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Springform (26cm) einfetten und mit dem Teig auslegen. Einen Rand stehen lassen. Den Teig mit den Spargelstücken belegen. Den Schinken in Streifen schneiden und auf den Teig geben. Die Tomaten von den Stielansätzen befreien und in Scheiben schneiden. Auf dem Spargel verteilen. Mit Käse und Gewürz bestreuen, etwa 25 Minuten backen.

## **Spargelcrepes mit Garnelen**

Zutaten für 4 Personen:

250ml Milch, 150g Butter  
100g Weizenmehl, 20g Buchweizenmehl  
2 Eier, Salz, Pfeffer  
12 weiße Spargelstangen  
300g gekochte Garnelen  
1EL Öl, 4EL frisch geschnittener Schnittlauch

Milch und 50g Butter in einem Topf erwärmen. Vom Herd nehmen, Eier und Mehl einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Teig 30 Minuten kühl stellen. Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen mit wenig Wasser garen. Spargel in 3cm lange Stücke schneiden und mit den Garnelen mischen. Öl in einer Pfanne erhitzen, aus dem Teig dünne Crepes backen und warm stellen. Restliche Butter schmelzen und leicht braun werden lassen. Die Spargel-Garnelen- Masse auf die Crepes verteilen. Darüber etwas flüssige Butter geben und die Crepes zusammenklappen. Mit Schnittlauch garniert servieren.