

## **Spargelgerichte von der 2. Füchtorfer Spargelkönigin Simone I. (1993-1994)**

### **Spargelfrikassee mit weißem u. grünem Spargel**

500 g weißer Spargel  
500 g grüner Spargel  
    Salz, Zucker, Butter  
500 g Hähnchenbrustfilets  
    Salz, Butter  
    1 Eßl. Speisestärke  
    ½ Becher Creme fraiche  
    Saft ½ Zitrone  
    1 Eßl. Petersilie, gehackt

Den weißen Spargel schälen, in Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und etwas Butter ca. 15 Min. kochen. Grünspargel an den Enden schälen, in Stücke schneiden und mit Salz, Zucker und etwas Butter 10-15 Min. kochen. Die Hähnchenbrustfilets in Stücke schneiden, salzen und in Butter braten. Den Bratenfond mit Spargelwasser auffüllen, mit Speisestärke binden und mit Creme fraiche und Zitronensaft abschmecken. Das Geflügelfleisch und den Spargel in die Soße geben und mit Petersilie garnieren. Dazu reicht man Reis und Kopfsalat

### **Spargel auf Rührei mit Räucherlachs**

2 kg Spargel, Salz, Zucker, Butter  
8 Eier  
100 ml Sahne, Pfeffer, Salz  
80 g Butter  
16 kleine dünne Scheiben Räucherlachs  
Dill zum Garnieren

Geschälten Spargel in kochendem Wasser mit Salz, Zucker und 1 Teel Butter 20-25 Min. garen. Eier mit Sahne verquirlen, salzen, pfeffern und in der gebutterten Pfanne zu Rührei stocken lassen. Rührei auf einer vorgewärmten Platte anrichten, darauf den Spargel geben. Restliche Butter bräunen und auf den Spargel träufeln. Den Räucherlachs anlegen und mit Dill garnieren.