

## **Herzhafte Spargelgerichte von der 3. Füchterer Spargelkönigin Ingrid I. (1995-1996)**

### **Spargeltorte**

1,5 kg Spargel, Salz, Zucker, Butter  
300 g Tiefkühlblätterteig  
200 g gekochten Schinken  
4 Eigelb  
¼ l Sahne  
Salz, Pfeffer

Spargel in Salzwasser, mit Butter und Zucker ca. 10 Min. kochen. Im Sud auskühlen lassen und dann auf einem Tuch abtropfen lassen. Den Blätterteig nach Packungsanweisung auf Mehl ausrollen. Eine Springform mit kaltem Wasser ausspülen und mit dem Teig auskleiden. 15 Min. ruhen lassen. Teig dann mehrmals mit der Gabel einstechen. Spargelstücke und in Streifen geschnittenen Schinken darauf verteilen. Eigelb mit Sahne verquirlen, salzen, pfeffern. Auf das Spargel-Schinken-Gemisch geben. Torte bei 225°C auf mittlerer Schiene 45 Min. backen.

Trinken sie dazu einen leichten Weißwein.

### **Spargelintopf mit Fleischklößchen**

750 g Spargel  
750 g Kartoffeln  
2 Eßl. Butter  
Salz, Zucker  
¼ l Wasser  
250 g gemischtes Hackfleisch  
1 eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen  
1 Ei  
1 Zwiebel  
Schnittlauch, Pfeffer, Salz  
300 g gefrorene Erbsen, Petersilie  
150 g süße Sahne  
1 Eigelb

Spargel waschen, schälen und in 5-6 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Spargelstücke auf die Kartoffeln geben, mit Salz und Zucker würzen. Wasser hinzufügen und alles ca. 10 Min. garen.

Hackfleisch mit Brötchen, Ei, gehackter Zwiebel und fein geschnittenem Schnittlauch mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Klößchen daraus formen. Klößchen auf den Spargel legen. Erbsen darüber geben und die Hälfte der gehackten Petersilie. Das Gemüse weitere 10 Min. garen. Sahne mit Eigelb verrühren, unter das Gemüse geben, abschmecken und mit der restlichen Petersilie bestreuen.