

Rezeptideen der noch amtierenden 5. Fächtorfer Spargelkönigin Stefanie I. (1999-2000)

Spargelsalat mit geräuchertem Fisch

500 g Spargel
200 g gekochtes Hühnerfleisch
200 g geräucherte Forelle
½ Kopfsalat
4 Eßl. Sahne
1 Eßl. Weinessig
½ Teel. Salz
1 Msp. Zucker
10 Tr. Tabasco
½ Eßl. Dill
½ Eßl. Petersilie

Spargel kochen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Salz und Zucker in den Weinessig rühren. Sahne und Tabasco unter Rühren hinzugeben und Dill unterheben. Eine Platte mit dem gewaschenen Salatblätter auslegen. Hühnerfleisch in Würfel schneiden und mit dem Spargel unter die Marinade unterheben und auf den Salatblättern anrichten. Geräucherte Forelle in Streifen schneiden und darüber verteilen. Zuletzt mit der Petersilie garnieren.

Spargel in Schinken-Sahnesoße

1 kg Spargel, Salz
30 g Butter
30 g Mehl
1 Becher Sahne
Salz Pfeffer
1 Teel. Paprika edelsüß
125 g Champignons
200 g gekochter Schinken

Spargel schälen in Stücke schneiden und in Salzwasser 20 Min. kochen. Spargel aus dem Wasser nehmen und ¼ l Spargelsud abmessen. Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen und mit dem Spargelsud und der Sahne ablöschen. Durchkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und 1 Teel. edelsüß Paprika abschmecken. Schinken in Würfel schneiden, mit den Champignons in der Soße erwärmen und den Spargel wieder hineingeben.
Dazu: grüne Bandnudeln