

Spargel – aufgetischt von der neuen Füchterer Spargelkönigin 2001-2002

Gratinierter Spargel

1 kg geputzter Spargel, Salz
200 g roher Schinken, in Scheiben
2 Knoblauchzehen, durchgepreßt
2 Eßl. Butter
100 g Schlagsahne
2 Eier
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebener Muskat
100 g frischer Parmesan

Spargel in Salzwasser bißfest garen. Abgetropft in vier Portionen teilen und jede Portion mit 2-3 Scheiben Schinken umwickeln. In eine feuerfeste Form legen. Knoblauch in der Butter glasig dünsten. Vom Herd nehmen. Sahne mit Eiern, Salz Pfeffer und Muskatnuß verquirlen. Knoblauchbutter unterrühren und über den Spargel gießen. Parmesan darüberstreuen und im Backofen bei 250 °C ca. 10 Min. überbacken.

Spargelcremesuppe mit Weißwein

500 g Spargel
Salz, Zucker, Butter
2 Eßl. Mehl
50 g Butter
½ l Hühnerbrühe
1 Glas trockener Weißwein
1 Ei
½ Becher Sahne (125 g)
Salz, Pfeffer
geschlagene Sahne

Den Spargel schälen, in kurze Abschnitte schneiden und in Wasser mit Salz, Zucker und etwas Butter etwa 20 Min. kochen. Aus der Butter und dem Mehl ein Schwitze herstellen, mit Hühnerbrühe und Weißwein auffüllen. Ei und Sahne verrühren und die Suppe damit legieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Spargel hineingeben und mit einer Sahnehaube krönen.