

Die Lieblingsrezepte der neuen Spargelkönigin Doris I. (2005 / 2006)

Spargel-Wrap mit Ananas-Hollandaise

- 4 Wraps
- 8 Stangen Spargel weiß (geschält)
- 8 Stangen Spargel grün
- 250 g Ananas aus der Dose
- 80 g grüner Blattsalat (z.B. Römer- oder Endiviensalat)
- 250 ml Sauce Hollandaise
- Tabasco
- Zitronensaft

Weißem und grünem Spargel wie gewohnt kochen. Ananas in kleine Stücke schneiden. Sauce Hollandaise mit Tabasco und Zitronensaft abschmecken, Ananas unterrühren. Den Salat in Streifen schneiden, auf den Wraps verteilen, Spargel darauf anrichten und mit Sauce überziehen. Fertige Wraps aufrollen, in der Mitte einmal schräg durchschneiden und auf einem Teller anrichten.

Tipp: Ideal auch zum Mitnehmen.

Kartoffeleintopf mit Spargel

- 500 g Spargel
- ½ l Wasser
- 500 g Kartoffeln
- 30 g Butter
- Spargelwasser
- 1 Prise Zucker, Salz
- 300 g Kochschinken
- 300 g Erbsen (TK oder aus der Dose)
- ⅛ l Sahne
- 2 Eigelb
- ½ Bund Petersilie

Spargel schälen, in Stücke schneiden. Die Schalen in Wasser 15 Min. auskochen, in ein Sieb geben und das Spargelwasser auffangen. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Spargel und Kartoffeln in der Butter andünsten. Spargelwasser zugeben, mit Zucker und Salz würzen und 10 Min. garen. Schinken in Würfel schneiden, mit den Erbsen unterheben und einige Minuten garen. Sahne mit Eigelb verquirlen, und den Eintopf damit legieren. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Armer Ritter mit Spargel verfeinert

- 12 Scheiben Toastbrot
- 1 Tasse Milch
- 4 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Becher Sahne
- 500 g gekochte Spargelstücke
- 200 g geriebener Käse
- Butter, Salz, Schnittlauch, Paprikapulver

Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Toastscheiben in die Milch tauchen und leicht überlappend in die Form schichten. Die Spargelstücke auf dem Toastbrot verteilen. Sahne, Milch und Eier verquirlen, den geriebenen Käse hinzugeben. Die Masse über den Toast und den Spargel gießen. Die Auflaufform abgedeckt bei etwa 175°C im Backofen 15 Min. garen. danach noch kurz ohne Deckel bräunen lassen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch und Paprikapulver bestreuen.

Gefüllte Canneloni

- 500 g Spargel
- 350 g Tomaten
- 150 g Mozzarella
- 150 g Kochschinken
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Basilikum
- 16 Canneloni
- 300 ml Sahne
- 100 g geriebener Parmesan

Spargel schälen, in drei cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Schinken und Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Alles mit dem Spargel mischen und würzen. Die Canneloni damit füllen und in eine bebutterte Auflaufform legen. Sahne mit Parmesan verrühren und darüber gießen.

Backzeit: Ca. 30 Min. bei 180 - 200°C im vorgeheizten Backofen

Tipp: Dazu schmeckt ein frischer Salat.

Quelle: Interessengemeinschaft Füchtertorfer Spargelanbauer, www.fuechtertorfer-spargel.de