

Neue Spargelrezepte

mit Lieblingsrezept
der Spargelkönigin Denise I.



Viel Spaß beim Ausprobieren wünschen Ihnen
die Füchtorfer Spargelanbauer!

www.fuechterfer-spargel.de

Spargelcreme-Suppe

ZUTATEN:

- 500 g Spargel
- + 100 g Bruch/Schalen
- Salz, Wasser
(1 l Spargelwasser)
- 30 g Butter
- 40 g Mehl
- 1 Eigelb
- 1 Tasse Sahne
- Muskat
- Weißwein
- Zucker

ZUBEREITUNG:

- Spargel in 2–3 cm lange Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen
- Fett schmelzen lassen, dann Mehl einrühren und bräunen lassen
- mit 1 l Spargelwasser ablöschen und rühren, rühren, rühren
- Eigelb mit 1 Tasse Sahne verquirlen und in die heiße (nicht kochende) Suppe geben
- mit Muskat, Weißwein und Zucker abschmecken

TIPPS:

- viel würzen
- neben Spargel auch Schalen oder Bruch für mehr Geschmack auskochen
- Crème fraîche für mehr Cremigkeit



Spargelsalat für den Frühling

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 1 Schalotte
- 6 EL Olivenöl
- 150 ml Geflügel- oder Gemüsefond
- ½ Zitrone
- 2 EL Kapern
- 1 Prise Zucker
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 Stängel Basilikum
- 40 g Parmesan am Stück

ZUBEREITUNG:

- Den weißen Spargel schälen. Die Enden beider Sorten abschneiden.
- Anschließend die Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Köpfe beiseite legen.
- Schalotte schälen und fein würfeln. Schalotte in einem breiten Topf in 2 EL Öl andünsten.
- Die Spargelstücke ohne die Köpfe kurz mitdünsten, dann mit dem Fond ablöschen und ca. 3 Min. kochen lassen.
- Danach die Spargelköpfe ebenfalls in den Topf geben und noch einmal ca. 2 Min. kochen. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig verdampft sein.
- Den Spargel in eine Salatschüssel umfüllen.
- Zitronensaft mit Kapern und etwas Kapernflüssigkeit sowie dem restlichen Olivenöl mischen.
- Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren und das Dressing über den Spargel geben.
- Vor dem Servieren die Basilikumblätter aufstreuen und alles großzügig mit Parmesan überhobeln.

Gebratener Spargel mit Bärlauch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1000 g weißer Spargel
- 300 g Bandnudeln
z. B. Tagliatelle
- 100 g Butter
- 100 ml süße Sahne
- 4 Bärlauchblätter
- Walnussöl
- Zitronensaft
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- Den weißen Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden, längs halbieren und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- Den Bärlauch in feine Streifen hacken.
- Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Inzwischen die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, dann den Zucker hinzugeben und kurz leicht karamellisieren lassen. Dann einen Schuss Walnussöl zugeben.
- Den Spargel zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. dünsten lassen, währenddessen hin und wieder umrühren und zwischendurch salzen und pfeffern. Der Spargel sollte noch Biss haben und darf ruhig etwas gebräunt sein.
- Die Sahne zugeben und alles aufkochen lassen, bis die Sahne etwas eindickt und cremig wird.
- Alles mit Zitronensaft abschmecken.
- Die frisch gekochten Nudeln in die Pfanne geben und mit dem Spargel vermischen.
- Kurz vor dem Servieren die Bärlauchstreifen unterziehen.

Spargel-Blätterteig-Taschen

ZUTATEN FÜR

6 BLÄTTERTEIG-TASCHEN:

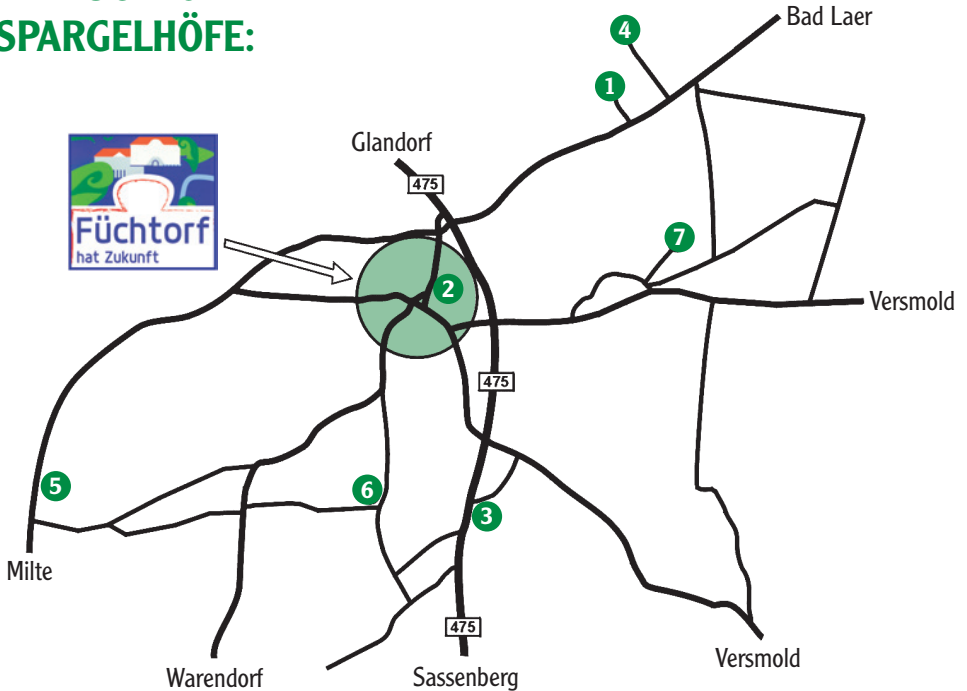
- 1 Rolle(n) Blätterteig aus dem Kühlregal à 270 g
- 6 Scheibe/n Schinkenspeck
- 12 Stange/n weißen Spargel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Crème fraîche
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den weißen Spargel schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser vorkochen.
- Crème fraîche mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
- Knoblauch fein hacken und unter die Crème fraîche rühren.
- Den Blätterteig auf einem Backblech entrollen und einmal quer und zweimal längs durchschneiden, sodass 6 Rechtecke entstehen. Jede Ecke L-förmig parallel zum Rand einschneiden.
- Je 1 EL der Crème fraîche auf den Taschen verteilen.
- Pro Tasche vier weiße Spargelhälften in Schinkenspeck einrollen und in die Mitte der Tasche legen.
- Die Taschen mit den Ecken übereinandergeschlagen verschließen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.
- Die Spargel-Taschen nun in ca. 15 Min. goldbraun backen.



DIE FÜCHTORFER SPARGELHÖFE:



1 Spargelhof W. u. A. Buddenkotte
Laerer Str. 27

Tel.: 05426/2536
info@bauerncafe-buddenkotte.de

2 Spargel vom Drostenhof*
Glandorfer Str. 8

Tel.: 05426/1344
info@spargel-vom-drostenhof.de

3 Spargelhof Kai + Christlne Erdmann
Subbern 1

Tel.: 02583/1473
kai.erdmann@t-online.de

4 Spargelhof Wilhelm Dingwerth
Laerer Str. 29

Tel.: 05426/2367
spargelhof.dingwerth@gmx.de

5 Spargelhof Hüchtker
Milter Str. 3

Tel.: 05426/2397
spargelhof-huechtker@t-online.de

6 Spargelhof Pries*
Twillingen 2

Tel.: 05426/1372
pries.matthias@web.de

7 Spargelhof Querdel
Elve 27

Tel.: 05426/2327
info@querdel.bio

*Ansprechpartner 2023/2024

