

# Spargel – exquisites, feines Gemüse!

## Spargeltaschen mit Bärlauchrahm

### Zutaten:

50 dag Spargel  
25 dag Blätterteig  
10 dag Schinken dünn  
geschnitten  
10 dag Emmentaler  
in Scheiben  
12,5 dag Sauerrahm  
10 dag Joghurt 1%  
5 dag Bärlauchblätter  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Spargel schälen und in 1,5 Liter mit Salz und  $\frac{1}{8}$  Liter Buttermilch versetztem Wasser bissfest kochen. Blätterteig in ca 10 x 10 cm große Rechtecke teilen, mit je einer Scheibe Käse und Schinken und 2 abgetropften Spargelstangen belegen, einrollen und mit Ei bestreichen. Im Backrohr bei 200° C ca. 15 Minuten backen. Bärlauchblätter fein hacken und mit Sauerrahm, Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren und zu den Spargeltaschen anrichten.

## Grüner Spargel mit gepfefferten Erdbeeren und Rotwein-Mayonnaise

### Zutaten:

80 dag grüner Spargel  
20 dag Erdbeeren  
1 EL Senf

1 Ei  
0,2 lt Öl  
 $\frac{1}{16}$  lt kräftiger Rotwein  
1 kleine ungespritzte Orange  
Muskatnuss, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Spargel putzen und harte Enden wegschneiden. Schale der Orange abschälen, Saft auspressen. Rotwein mit Orangensaft und Orangenschale auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge einkochen. Orangenschale entfernen und abkühlen lassen.

Ei in eine Schüssel schlagen und mit Senf und Salz vermischen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen mit dem Öl eine Mayonnaise rühren, den Rotwein unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Spargel in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen und abschrecken.

Erdbeeren blättrig schneiden, mit grob gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Spargel mit Erdbeeren, Rotwein-Mayonnaise und Salat anrichten.

## Kalbsfilet mit weißem Spargel und Nudeln

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Kalbsfilets à 12 dag  
2 dag Butter  
2 EL gehackte Kräuter  
(z.B. Kerbel, Petersilie,  
Rosmarin, Oregano)  
4 EL Olivenöl  
5 dag gehackte Nüsse  
16 Stangen weißer Spargel  
Salz, Pfeffer

### Zutaten für den Nudelteig:

3 Eier  
20 dag Mehl  
2 EL Olivenöl  
Salz

### Zubereitung:

Aus dem Mehl, Ei, Öl und Salz einen geschmeidigen Nudelteig kneten, dünn auswalken, zu ca.  $\frac{1}{2}$  cm breiten Nudeln schneiden und mit etwas Mehl bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.

Die Kalbsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig in einer Pfanne mit Olivenöl scharf

anbraten. Bratensaft mit einem Schuss Wasser (oder Rotwein) aufgießen und mit etwas Butter verfeinern. Im vorgeheizten Backrohr bei 120°C ca. 20 Minuten fertig garen.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abseihen. Spargel kurz in heißer Butter schwenken.

Spargelstangen putzen, in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen, herausheben und in heißer Butter schwenken.

Die gehackten Kräuter und Nüsse in einer Schüssel vermischen. Kalbsfilets darin wälzen und mit dem Spargel und den Nudeln anrichten.

## Spargel-Cordon-bleu mit Kren-Kräutersauce

### Zutaten:

16 Stangen weißer Spargel  
4 Scheiben Schinken  
8 dag Weizenmehl, glatt  
2 Eier  
10 dag Semmelbrösel  
3 dag Butter  
30 dag Mayonnaise  
10 dag Crème fraîche  
1 Essiggurkerl  
1 kleine Zwiebel  
2 EL gehackte Petersilie  
1 EL geriebener Kren  
1 Zitrone  
1 Häuptel Salat

### Zubereitung:

Spargel schälen, 8 Minuten in Salzwasser kochen und abkühlen lassen. Petersilie waschen, vom Stängel zupfen und fein hacken. Essiggurkerl und Zwiebel fein würfeln, mit Petersilie und Kren in die Mayonnaise und Crème fraîche einrühren. Mit Pfeffer, Salz, Kren und Zitrone abschmecken. Je 4 Stangen Spargel mit Käse und Schinken umwickeln. Zuerst in Mehl, dann in Ei und Semmelbröseln wenden. In heißer Butter in der Pfanne goldbraun backen, auf Kopfsalatblättern mit der Kräuter-Krensauce anrichten.

