



SPARGEL REZEPTE I

SPARGELSALAT MIT APFEL

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN:

1 kg weiße
Spargelspitzen
3 EL Mayonnaise
3 El Spargelwasser
3 EL Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Zucker
Saft einer Zitrone
3 Äpfel (leicht säuerlich)

ZUBEREITUNG:

Die Spargelspitzen in etwa 3 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. Den Spargel herausnehmen und abtropfen lassen. Die Äpfel entkernen und mit der Schale in Stücke schneiden.

Die restlichen Zutaten zu einer Sauce verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Äpfel mit Spargel und der Sauce vermengen und ein paar Stunden durchziehen lassen.



SPARGEL- MINISTRONE

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN:

1/2 kg grünen Spargel
1/2 kg weißen Spargel
1 Karotte
1 gelbe Karotte
1 Kohlrabi
1 Petersilienwurzel
1/2 kleine Sellerieknolle
1 kleine Zucchini
4 Kirschtomaten
1 Hand voll kleingeschnittene Petersilie
Olivenöl, Salz, Pfeffer
Gemüsebrühe
Parmesan (grob gerieben, zum Anrichten)

ZUBEREITUNG:

Wurzelgemüse und Kohlrabi in kleine Würfel, Zucchini in dünne Scheiben schneiden, die Kirschtomaten vierteln. Den weißen Spargel schälen, den grünen nur am unteren Ende und in etwa 1 cm große Stücke schneiden, dabei etwa 3 cm lange Spargelspitzen zurückbehalten und längs halbieren.

Olivenöl erhitzen, Wurzelgemüse dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und köcheln. Nach etwa zehn Minuten die Spargelstücke und die Kirschtomaten zugeben und weitere zehn Minuten kochen. Salzen, pfeffern und die klein geschnittene Petersilie hinzufügen. Die Spargelspitzen erst zum Schluss zugeben und nur kurz mitkochen, damit sie bissfest bleiben.

Die Minestrone mit grob geriebenem Parmesan und etwas Olivenöl anrichten.





SPARGEL REZEPTE II

KAISERFORELLE MIT SPARGEL UND RÖSTI

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN:

- 600 g grüner Spargel
- 600 g weißer Spargel
- Salz, etwas Zucker
- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Kaiserforellenfilet
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz
- etwas Oberskren

ZUBEREITUNG:

Weißer Spargel und die unteren Enden des Grünspargels schälen und in Salzwasser kochen (weißer Spargel hat eine längere Kochzeit als Grünspargel). Den Spargel herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln weich kochen und schälen, grob zerstampfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, aus den zerstampften Kartoffeln Laibchen formen und in Butterschmalz anbraten.

Die Röstis mit dem Spargel und der Kaiserforelle anrichten, mit etwas Oberskren garnieren.



SPARGEL MIT WARMEN LINSEN

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN:

- 1/2 kg grünen Spargel
- 1/2 kg weißen Spargel
- 200 g Linsen (getrocknet, nicht aus der Dose)
- 2 Karotten
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- Gemüsebrühe
- 1 Hauch frisch geriebene Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

Karotten, Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl leicht andünsten. Die Linsen dazu geben, mit Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen, bis die Linsen bissfest sind. Tipp: Salzen Sie die Linsen erst gegen Ende der Kochzeit.

Weißer Spargel schälen, den grünen nur am unteren Ende und in 2 cm große Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, danach abseihen. Spargelstücke mit den Linsen mischen, ein paar Minuten durchziehen lassen, anrichten, mit ein paar Tropfen Olivenöl abrunden und etwas Zitronenschale darüber streuen. Dazu passen ein Stück Baguette und ein trockener Weißwein.



KAMMERHOF
SPARGEL AUS DEM LAVANTTAL



SPARGEL REZEPTE III

SPARGEL MIT „SALSA MIMOSA“

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN:

1/2 kg weißer Spargel
4 hartgekochte Eier
Saft einer Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG:

Spargel schälen, in Stücke schneiden und 6 Minuten in Salzwasser kochen. Die gekochten Eier schälen, mit einer Kartoffelpresse oder mit einer Gabel zerkleinern. Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Petersilie untermischen.

Den Spargel mit der Sauce marinieren und anrichten.



SAUCE HOLLANDAISE

ZUTATEN:

2 EL Weißwein
Salz, Pfeffer
3 Eigelb
150 g Butter

ZUBEREITUNG:

Weißwein mit Salz und Pfeffer aufkochen, dann die Pfanne abkühlen lassen. Eigelbiterrühren. Die Masse über Wasserdampf unter ständiger Beigabe der zerlassenen Butter aufschlagen, bis sie dick wird.

Wichtig ist bei einer Hollandaise, dass sie über dem Wasserdampf nicht zu heiß wird, dann gerinnt das Eigelb.

Als einfache Variante für Ungeübte empfehlen wir, den Weißwein mit Salz und Pfeffer aufzukochen, und die Pfanne wieder gut abzukühlen. Eigelb einrühren. Dann die heiße, schäumende Butter einschlagen. Das Ganze ohne Wasserdampf. Die Sauce wird nicht so schäumend, schmeckt aber auch hervorragend und gelingt ganz leicht.

KONTAKT:

DER KAMMERHOF - FAMILIE JÄGER
Höfern 4, 9433 St. Andrä

Email: jaeger@spargel-lavanttal.at
Telefon: +434358/2259

www.spargel-lavanttal.at



KAMMERHOF
SPARGEL AUS DEM LAVANTTAL