

## Spargel im Speckmantel

### Zutaten für vier Portionen:

12 Scheiben dünner Frühstücksspeck  
24 Stangen grüner Spargel  
2 EL Öl  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Balsamico  
2 EL Olivenöl  
2 TL frische gehackte Kräuter  
Alugrillschale

### Zubereitung:

Spargel am unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Jeweils sechs Stangen Spargel mit 2 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln.

Spargelpäckchen auf eine geölte Alugrillschale legen und mit Öl bestreichen.

Auf dem heißen Grill 10 - 15 Minuten garen, bis der Speck knusprig gebraten ist.

Für das Dressing Balsamico, Olivenöl und die Kräuter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gegrillten Spargel anrichten und vor dem Servieren mit dem Dressing beträufeln.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Spargel mit Kratzete

### Zutaten für vier Personen:

150 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
2 Eier  
250 ml Milch  
1 TL Zitronensaft  
40 g Butter  
1 kg Spargel  
1 TL Butter  
Zucker  
30 g Weizenmehl  
1141 kalte Gemüsebrühe  
3 Eigelb  
i Prise Salz  
Pfeffer  
Muskat  
75 g Butter  
1 bis 2 EL Zitronensaft  
1 Schuss Weißwein  
2 bis 3 EL Sahne

### Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und gut mischen, Eier und Milch zugeben und zu einem glatten, klumpenfreien Teig verrühren. Den Teig zehn Minuten quellen lassen, erst dann den Zitronensaft zugeben. Inzwischen Spargel vom Kopf bis zum Fußende mit einem scharfen Messer dünn schälen und die Endstücke großzügig abschneiden. In einem hohen Spargeltopf Wasser erhitzen, Butter, 1 TL Zucker und etwas Salz zugeben und die Spargelstangen hineinstellen. Darauf achten, dass die Köpfe gerade aus dem Wasser ragen. Je nach Dicke der Stangen 15 bis 20 Minuten kochen. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Den Teig mit zwei Kochlöffeln in kleine Stücke zerreißen. Die Kratzete noch einmal wenden und vermengen. Nochmals 20 g Butter erhitzen und den Rest des Teigs genauso verarbeiten. Inzwischen das Mehl mit der kalten Brühe in einem kleinen Topf glatt rühren. Das Eigelb unterziehen und die Sauce im heißen Wasserbad bis zum Eindicken mit dem Rührbesen schlagen. Die Butter zerlassen und unter die Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Zitronensaft, Wein und Sahne abschmecken. Den Spargel mit "Kratzete" und Sauce servieren.

## Spargel mit Lachs und Sauce-Hollandaise

### Zutaten für vier Personen:

2 kg Spargel  
Zucker  
Salz  
1 Scheibe Zitrone  
1 Stück Butter

außerdem:  
Spargelschnur

Zutaten-Lachs:  
4 Filets à 200 g (bei Fisch-Sauce  
Hollandaise: händler portioniert und geschuppt gekauft)  
Salz  
Pfeffer  
Butterschmalz  
Kirschtomaten

außerdem:  
Mehl

Sauce Hollandaise:  
8 Eigelb  
400 g Butter  
4 EL Riesling  
½ Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
Worcestersoße

### Zubereitung:

Den Spargel von der Spitze her schälen, Endstücke abschneiden, portionsweise mit einer Spargelschnur binden, circa 2 l Wasser zum Kochen bringen. Zucker, Butter und die unbehandelte Zitronenscheibe ins Wasser geben und den Spargel ca 15 Minuten ziehen lassen. Er ist gar, wenn er sich beim Anheben durchbiegt.

Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach dem Mehlieren in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butterschmalz auf der Hautseite gold-gelb anbraten, drehen und ca vier Minuten weiter gold-gelb braten. In einer separaten Pfanne die Kirschtomaten als Deko.in Butter kurz anbraten, salzen und pfeffern.

Zuerst die Butter klären, das heißt erhitzen, bis sich Molke absetzt, dann absieben. Die Eigelb in eine Schüssel mit Riesling auf einem Wasserbad bei mittlerer Hitze schaumig rühren. Nicht zu heiß, sonst gibt es Rührei.

Nach und nach die geklärte Butter (ca 60° C) langsam dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersoße abschmecken.

Alles schön anrichten und servieren.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Spargel mit Lachskotelette und Dill-Hollandaise-Sauce

### Zutaten für vier Personen:

1 kg grüner Spargel  
1 TL Butter  
1 TL Zucker  
1/2 TL Salz  
250 g Reis  
einige Safranfäden  
oder ein Tütchen Safranpulver  
4 Lachskotelettes (à 200 g)  
4 EL Sonnenblumenöl  
einige Zweige Dill  
50 g Weizenmehl  
250 ml kalte Gemüsebrühe  
3 Eigelb  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
Pfeffer  
Muskat  
1 bis 2 EL Zitronensaft  
1 Schuss Grauer Burgunder  
2 bis 3 EL Sahne

### Zubereitung:

Den grünen Spargel von der Mitte bis zum Fußende dünn schälen und die Endstücke großzügig abschneiden. In einem hohen Spargeltopf Wasser mit Butter, Zucker und etwas Salz erhitzen und die Spargelstangen hineinstellen. Darauf achten, dass die Köpfe gerade aus dem Wasser ragen. Den Spargel je nach Dicke der Stangen acht bis zehn Minuten kochen. Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten, am Ende den Safran untermischen. Die Lachskotelettes kalt abbrausen, trocken tupfen und in 4 EL heißem Öl von beiden Seiten drei bis vier Minuten braten. Für die Dill-Hollandaise den Dill fein hacken. Das Mehl mit der kalten Gemüsebrühe in einem kleinen Topf glatt rühren. Eigelb unterziehen und die Sauce im Wasserbad (oder auf kleiner Flamme) bis zum Eindicken mit dem Rührbesen schlagen. Die Butter in einem Topf zerlassen, unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Dill unterheben und die Sauce mit Zitronensaft, Wein und Sahne abschmecken. Die Lachskotelettes mit Safranreis, grünem Spargel und der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmeckt ein kühles Glas Grauer Burgunder.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Spargel-Pizza

### Zutaten für vier Personen:

700 g Weizenmehl Type 405  
1 / 2 Würfel Hefe  
3 TL Salz  
5 EL Olivenöl  
Zucker  
500 g weißer Spargel  
400 g passierte Tomaten  
Pfeffer aus der Mühle  
2 bis 3 TL Oregano  
200 g geriebener Gouda  
1 Glas Bärlauch-Pesto (zum Beispiel  
Rhönovese)  
120 g Bauernschinken  
luftgetrocknet in dünnen Scheiben

außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe zerkrümeln, mit 2 TL Salz, 3 EL Olivenöl, einer Prise Zucker und 400 ml Wasser erst mit dem Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und ca 45 Minuten gehen lassen, bis er sich nahezu verdoppelt hat. Den Spargel schälen, in Salzwasser rund zehn Minuten garen. Die passierten Tomaten erwärmen und das restliche Olivenöl (2 EL) sowie das Oregano unterrühren. Mit restlichem Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten und in vier Stücke teilen. Jedes zu einem runden Fladen ausrollen, auf leicht bemehlte Pizzableche geben und nacheinander im 250° C heißen Ofen circa vier Minuten vorbacken. Mit Tomatensauce bestreichen und dem Spargel belegen und mit je 50 g Gouda bestreuen. Weitere zehn Minuten backen. Mit je 30 g Schinken



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Spargel-Quiche

### Zutaten für 12 Personen:

220 g Mehl  
110 g Butter  
10 g Puderzucker  
20 g fein gemahlene Haselnüsse  
4 Eigelb  
Salz  
1 / 2 Bund glatte Petersilie  
250 g gekochter Schinken  
500 g grüner Spargel  
150 g Sahne  
150 g Ziegenfrischkäse  
150 g Creme fraiche  
Abrieb von einer unbehandelten Orange  
Pfeffer  
150 g geriebener Gruyere  
Trockener Dornfelder

### Zubereitung:

Mehl, Butter, Puderzucker, Haselnüsse, ein Eigelb und eine Prise Salz zu einem Mürbeteig verkneten. Zwei Stunden ruhen lassen, ausrollen und eine längliche ofenfeste Form damit auslegen. Den Backofen auf 160° C vorheizen. Die Petersilie fein hacken. Den Kochschinken in feine Streifen schneiden. Den Spargel kurz in kochendem Salzwasser vorkochen und dann in kaltem Wasser abschrecken. Die restlichen Eigelb mit der Sahne, dem Ziegenfrischkäse, der Creme fraiche und der Orangenschale glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, Petersilie und Kochschinken einrühren, die Masse in der Quicheform verteilen. Die Spargelstangen nebeneinander in die Quichemasse legen. Den Gruyere darüber streuen und das Ganze auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 45 Minuten backen. Dazu schmeckt ein Glas trockener Dornfelder Rotwein.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Spargel-Reis-Pfanne

### Zutaten für vier Personen:

250 g Basmati-Reis  
500 g Hähnchenbrustfilet  
6 EL Öl  
2 TL Kurkuma  
Salz  
600 g weißer Spargel  
30 g frischer Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote  
250 g Strauchtomaten  
5 EL Sojasauce  
Saft von 1 Limette  
4 Eier

### **außerdem:**

1 Bund Koriandergrün

### Zubereitung:

Den Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Sehr gut abtropfen lassen. Die Hähnchenbrust in fingerdicke Streifen schneiden. Fleisch mit 2 EL Öl und 1 TL Kurkuma mischen.

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargel schräg in 1 cm lange Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und mit der Chilischote fein würfeln. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen, dann vierteln, entkernen und grob würfeln. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Hähnchenfleisch rundherum fünf Minuten anbraten, salzen und herausnehmen. Erneut 1 EL Öl erhitzen und nun den Spargel fünf Minuten braten, salzen und herausnehmen. Öl in Pfanne erhitzen. Ingwer, Knoblauch, Chili und Reis mit 1 TL Kurkuma in die Pfanne geben und vier Minuten braten. Spargel und Tomaten untermischen und kurz erhitzen. Mit 4 EL Sojasauce und Limettensaft würzen. 4 Eier mit 1 EL Sojasauce verquirlen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eiermasse zwei bis drei Minuten stocken lassen, herausnehmen und in Streifen schneiden. Zum Schluss alles vorsichtig zusammen in der Pfanne verrühren und mit gehacktem Koriander bestreuen.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Spargelmuffins

### Zutaten für vier Personen:

300 g weißer Spargel  
100 g durchwachsener Frühstücksspeck  
80 g weiche Butter  
2 Eier  
Salz  
300g saure Sahne  
1 g frisch geriebener Parmesan  
180 g Maismehl  
200 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

### Zubereitung:

Den Spargel schälen und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Spitzen des Spargels abschneiden und dann längs halbieren, den Rest der Stangen feinwürfeln. Die weiche Butter mit den Eiern schaumig aufschlagen und die saure Sahne unterrühren. Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne langsam auslassen. Den Backofen auf 160° C vorheizen. Die beiden Mehlsorten, das Backpulver, 1 TL Salz und 100 g geriebenen Parmesan miteinander vermischen. In kleinen Portionen unter die Eiermasse rühren. Spargel- und Speckwürfel unterheben. Ein Muffinblech mit Papiermanschetten auslegen und die Masse darin verteilen. Mit den Spargelspitzen dekorieren und mit den, restlichen Parmesan bestreuen. Die Muffins etwa 30 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen. Lauwarm servieren.



## Spargelrisotto

### Zutaten für vier Personen:

250 g weißer Spargel  
250 g grüner Spargel  
2 Zwiebeln  
1 / 2 Knoblauchzehe  
4 EL Kernöl  
375 g Risotto-Reis  
1/8 L Weißwein  
0,75l Gemüsebrühe  
einige Zweige Kerbel  
Salz  
Pfeffer  
40 g Parmesan

außerdem:  
Grauer Burgunder

### Zubereitung:

Die Endstücke des Spargels großzügig abschneiden, den weißen Spargel vom Kopf, den grünen Spargel von der Mitte bis zum Fußende dünn schälen. Den Spargel waschen, gut abtropfen lassen und anschließend schräg in schmale Stücke schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und in 1 EL heißem Kernöl glasig dünsten. Weitere 2 EL Öl und den Risotto-Reis zugeben. Den Reis unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Körner glasig sind und glänzen. Wein und Gemüsebrühe angießen und den Reis unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze solange weiterkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist. Den Kerbel fein hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Spargelstücke zwei bis drei Minuten im heißen Öl anbraten und anschließend unter das Risotto heben. Das Risotto auf Tellern anrichten.

Vor dem Servieren Parmesan darüber hobeln. Dazu schmeckt ein kühles Glas Grauer Burgunder.