

Spargel mit zerlassener Butter

Für 4 Personen: 2 bis 2,5 Kg frischen Spargel, 2-3 Liter Wasser, 1 TL Salz, 1 Prise Zucker, 1 TL Butter oder Öl, 150 g Butter, 1-2 EL gehackte Petersilie, 1 EL Panier- / Semmelmehl

1. Spargel zubereiten

Spargel waschen, schälen und ggf. bündeln. Spargel in kochendes Wasser geben, dem Salz, Zucker und wenig Butter oder Öl zugegeben wurde. Je nach Wunsch ca. 15-25 Minuten kochen lassen. Den Spargel mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und auf eine flache Servierplatte legen.

2. Mit zerlassener Butter servieren

Spargel mit zerlassener oder brauner Butter, in der man auch 1 EL Paniermehl rösten kann, auf einer vorgeheizten flachen Schale anrichten. Anschließend mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen: Kartoffeln, roher Schinken oder Kalbsschnitzel, Kartoffeln, Rührei oder in Viertel geschnittene hartgekochte Eier.

Spargel mit Sauce Hollandaise

Für 4 Personen: 2 bis 2,5 Kg frischen Spargel, 2-3 Liter Wasser, 1 TL Salz, 1 Prise Zucker, 1 TL Butter oder Öl.

Für die Hollandaise: 200 g Butter, 2 Eigelb, 2 EL Wasser oder Spargelbrühe, 2 EL Weinessig, 2 EL Zitronensaft, 25 g feingehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Prise Muskat.

1. Spargel kochen:

Spargel waschen, schälen und ggf. bündeln. Spargel in das kochende Wasser geben, dem man Salz, Zucker und wenig Butter oder Öl zugegeben hat und - je nach Wunsch - ca. 15-25 Minuten kochen lassen. Anschließend den fertigen Spargel vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf einer vorgeheizten Servierplatte anrichten.

2. Zubereitung der Sauce Hollandaise

Essig, Wasser und die feingehackte Zwiebel in ein Pfännchen geben und auf dem Herd eindünsten lassen, bis die Menge auf ein Drittel zurückgegangen ist (=Reduktion). Reduktion einige Minuten abkühlen lassen. Eigelbe und Reduktion anschließend in einem hochwandigen Gefäß im Wasserbad bei mäßiger Hitze cremig aufschlagen. Während des Aufschlagens darf sie nicht heißer als 65 Grad werden. Die handwarme Butter vorsichtig tropfenweise und unter tüchtigem Rühren unter die Sauce mischen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Zitronensaft erst kurz vor dem Servieren zugeben.

3. Servieren

Spargel mit der fertigen Soße möglichst sofort servieren.

Dazu passt: Schinken, Kartoffeln, Rührei oder in Viertel geschnittene hartgekochte Eier.

Gebratener Spargel

Für 3-4 Personen: 1,5 Kg frischen Spargel (Bleichspargel oder Grünspargel), ca. 3 EL sehr mildes Olivenöl oder Walnußöl, Salz, ggf. Prise Zucker.

1. Spargel zubereiten

Der frischen Spargel wird gewaschen und geschält. Die holzigen Enden werden schräg abgeschnitten. Der Spargel wird anschließend jeweils schräg in etwa 5 cm lange Stücke geschnitten.

2. In Pfanne Braten

Das sehr milde Oliven- oder Walnußöl in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Spargel im heißen Öl goldbraun braten und mit Salz und gegebenenfalls einer Prise Zucker abschmecken.

3. Tuch

Den gebratenen Spargel zum Abschluss noch auf ein Tuch geben, um überschüssiges Fett zu entfernen.

Zu gebratenem Spargel passt: milder Schinken, Stangenbrot und Petersilienkartoffeln. Gebratener Spargel kann auch hervorragend als Beilage zu Zander serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Geschnetzeltes mit Grünspargel

Für 4 Personen: 600 g Grünspargel, 600 g geschnetzeltes Schweinefleisch, Öl, etwas Mehl, 1/2 TL Salz, Pfeffer, 1 Bund Frühlingszwiebeln.

Für die Sauce: 125 ml Weisswein, 300 ml Fleischbrühe, 125 ml Rahm, 1 Dose Mais, Salz und Pfeffer.

1. Spargel vorbereiten:

Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. Längs halbieren und in ca. 4-5 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

2. Fleisch und Spargel braten

Fleisch in eine mit mildem Öl erhitze Pfanne geben, mit etwas Mehl bestäuben und ca. 3 Minuten anbraten. Fleisch nun mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Anschließend den Spargel und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben und ca. 6 Minuten braten. Spargel würzen, aus der Pfanne heben und mit Küchenpapier vorsichtig abtupfen.

3. Sauce zubereiten

Nun den Weißwein in die Pfanne geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Brühe hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Jetzt den Rahm begeben und wieder kurz aufkochen lassen. Sauce würzen. Fleisch, Spargel, Zwiebeln und Mais in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen. Anrichten, servieren, fertig.

Als Beilage eignet sich Reis.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten