

# Spargel - Gemüse

Dies wird nun vermutlich definitiv der letzte Spargel in diesem Jahr sein. Die Spargel-Saison ist in diesem Juni zuende.

Ich bereite den Spargel nicht klassisch mit Sauce Hollandaise oder gekochtem Schinken zu. Sondern bereite ihn zusammen mit Champignons und Mozzarella vegetarisch als Gemüse zu.

Für etwas Säure gebe ich noch Kapern hinzu.

Ich gebe ganz zuletzt den kleingeschnittenen Mozzarella dazu. Er soll nicht mehr schmelzen, sondern einfach noch etwas Temperatur annehmen.

Und würze vor dem Servieren mit etwas Worcestershire-Sauce. Die Sauce passt aufgrund ihrer Würze und etwas Säure hervorragend zum Spargel mit seinem feinen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:710]

---

# Spargel, Kartoffeln und Käse-Sahne-Sauce

Das dürfte vermutlich das letzte Mal in diesem Jahr sein, dass ich Spargel zubereite. Die Saison ist bald zuende.

Ich bereite die Spargel klassisch mit Kartoffeln zu. Und dazu gibt es eine weiße Sauce aus Kochwasser, Mozzarella, saurer Sahne und einigen Gewürzen.

Ich habe für die Zubereitung von Spargel, Kartoffeln und Sauce

eine eigene Herangehensweise entwickelt. Zuerst schäle ich Kartoffeln und gare sie in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser. Dann nehme ich sie heraus und halte sie warm. Dann gebe ich geschälte Spargel mit den Enden und Schalen in das gleiche Kochwasser und gare sie. Dann nehme ich nur die Spargel heraus und halte sie ebenfalls warm. Schließlich reduziere ich das Kochwasser mit den Spargelschalen noch etwas, so dass ich etwa 100 ml der Flüssigkeit übrig habe. Dann nehme ich die Schalen heraus und bereite mit dieser Flüssigkeit die Sauce mit Käse und Sahne zu. Das Prinzip ist einfach dieses, dass ich in der Sauce dann Kartoffel- und Spargel-Aroma habe.

Die Sauce wird leider etwas kriselig, da sich der Mozzarella doch leider nicht wie erwartet schön auflöst. Es sollte eigentlich eine sämige, dickflüssige Sauce werden. Aber sie wird dann mit der zugegebenen sauren Sahne doch leicht dünnflüssig.

Anyway, die Sauce schmeckt sehr gut. Sie hätte sogar noch etwas frisch geriebenen Muskat vertragen.

[amd-zlrecipe-recipe:696]

---

## **Bandnudeln mit Spargel-Pesto**

Auch dieses Mal bereite ich das erste Mal ein Pesto mit Spargeln zu. Ich habe mir Anregung bei einem Foodblog-Kollegen geholt.

Das Pesto bereite ich nach Gutdünken zu. Einfach zusätzlich etwas Schalotten, Knoblauch, Senf, saure Sahne, Parmesan, Olivenöl und Gewürze.

Da Spargel als Gemüse ja sehr viel Wasser enthält, wird dieses Pesto nach dem Pürieren sehr wässrig.

Aber es schmeckt hervorragend nach Spargel. Der Senf verleiht dem Pesto etwas Würze und eine leichte Säure.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Ich bereite Spargel und Pasta mit Zitronengras zu. Da man Zitronengras im Gericht nicht mitisst, sondern nur im jeweiligen Gericht mitkocht, presse ist es mit dem Messer breit und koche es im Kochwasser mit.

[amd-zlrecipe-recipe:680]

---

## Spargel und Sauce Hollandaise

Dieses Mal, nun, man kann eigentlich nicht sagen, ein Convenience-Produkt. Sondern vielleicht eher ein halbes Convenience-Produkt.

Denn ich habe ein Kilo schon geschälten Spargel gekauft.

Da es aber bei diversen Supermärkten wie z.B. Edeka auch eine Spargel-Schäl-Maschine am Spargelstand gibt, wo man sich den gekauften Spargel auch schälen lassen kann, ist der Kauf von schon geschältem Spargel in einer Verpackung nicht so sehr verwerflich.

Und ich muss zugeben, dieser Spargel hat hervorragend geschmeckt, sogar noch besser, als wenn ich Spargel mit der Hand schäle.

Da ich keinen großen Topf oder sogar Spargeltopf habe, um den Spargel in der vollen Länge zu garen, habe ich mir dieses Mal

damit beholfen und habe den Spargel in voller Länge einfach in kochendem Wasser im Bräter gegart. Leider waren auch einige Spargel-Bruchstücke vorhanden, die durch den Transport gekommen sind.

Dazu gibt es nach dem Grundrezept zubereitete Sauce Hollandaise.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:674]

---

## **Spargel-Ragout und Penne Rigate**

Es ist das erste Mal, dass ich mit Spargel ein Ragout zubereite. Ich habe mir für dieses Rezept eine Anregung eines Foodblog-Kollegen geholt.

Grüner Spargel hat ja den Vorteil, dass man ihn nicht schälen muss. Einfach nur die holzigen Enden abschneiden.

Für die Sauce bereite ich eine Mehlschwitze zu. Und brate dafür mit den Spargeln zusammen Schalotten und Knoblauch an.

Das Ganze ergibt ein leckeres Gericht. Ich muss allerdings zugeben, ich hatte mir von dem Gericht mehr versprochen. Es war zwar lecker, aber nicht unbedingt überwältigend.

Das nächste Mal also Spargel wieder klassisch mit Sauce Hollandaise, Butter, Schinken oder angebraten in Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:669]

---

# Filet-Spieße, Spargel und Sauce Hollandaise

Am Oster-Sonntag gibt es bei mir ein Gericht mit Spargel. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Als Hauptzutat und als Fleisch beim Gericht verwende ich ein Convenience-Produkt. Und zwar Filet-Spieße von meinem Discounter, die schon fertig zubereitet und mariniert sind.

Die Spargel stammen wie die letzten Male auch wieder aus Baden.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich natürlich nach meinem Grundrezept wieder frisch zu.

[amd-zlrecipe-recipe:656]

---

# Weißwürste, Spargel und Sauce Hollandaise

Dies ist ein Zusammentreffen von Zutaten aus den unterschiedlichsten Regionen und Ländern.

Fangen wir mit den Weißwürsten an. Sie kommen bekannterweise aus Bayern. Kurioserweise steht jedoch auf der Verpackung, dass sie nach originalem bayerischen Rezept zubereitet, jedoch in Schleswig-Holstein hergestellt wurden.

Die Spargel sind aus Baden, der Region, aus der ich stamme.

Ja, und die Sauce Hollandaise stammt natürlich ersichtlicherweise aus den Niederlanden, wie ja schon der Name verrät. Oder sollte sie doch aus Frankreich stammen, wie die Sprache verrät?

Nun, ich bereite die Weißwürste in siedendem Wasser zu. Verwenden Sie für die Zubereitung niemals kochendes Wasser. Das dürfen Sie nicht. Die Würste würden aufplatzen.

Die Spargel gare ich wie gewohnt in leicht gesalzenem Wasser.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich nach meinem Grundrezept frisch zu.

[amd-zlrecipe-recipe:655]

---

## Spargel und Sauce Hollandaise

Jetzt ist die Spargel-Saison so richtig angelaufen.

Und heute gibt es den ersten frischen, deutschen Spargel, den ich beim Discounter kaufte.

Es ist Spargel aus Baden, die Region, aus der ich stamme. Dort soll es ja den besten Spargel überhaupt geben. Das hängt mit dem guten Lößboden zusammen, der aus der Eiszeit stammt und gerade in der Rheinebene stark vorhanden ist.

Ich gare den Spargel in leicht gesalzenem Wasser.

Leider habe ich keinen Spargel-Kochtopf oder einen sehr großen Topf, so dass ich die Spargel nicht in der vollen Länge garen kann. Sondern ich muss die Spargel einmal quer halbieren.

Natürlich nach dem Putzen und Schälen der Spargel die Abfälle nicht wegwerfen, sondern aufbewahren und eine leckere Spargelcremesuppe daraus zubereiten.

Dazu gibt es frisch zubereitete Sauce Hollandaise.

Beim Zubereiten der Sauce Hollandaise diese keinen Augenblick aus den Augen verlieren und nie das Umrühren mit dem Schneebesen vergessen. Das dürfen Sie nicht. Die Sauce flockt sonst aus und das Eigelb gerinnt.

Klassisch. Frisch. Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:654]

---

# Grüner Spargel und gekochter Schinken mit Sauce Hollandaise

Es ist bald Spargelzeit. Und ich bereite schon einmal ein Gericht mit grünem Spargel aus Spanien zu. Grüner Spargel hat den Vorteil, dass er nicht wie weißer Spargel geschält werden muss. Sondern man kann ihn einfach im Ganzen, nachdem man die holzigen Enden abgeschnitten hat, zubereiten. Dieses Mal brate ich ihn in viel Butter in der Pfanne an.

Leider ist der Spargel im Ganzen zu groß für meine verwendete Pfanne und passt nicht hinein, also zerkleinere ich ihn in der Hälfte.

Dies ist auch das erste Mal, dass ich eine Sauce Hollandaise, die ja zur Spargelzeit im Frühjahr gern zu frischem weißen oder grünen Spargel gegessen wird, frisch zubereite.

Wer sie einmal zubereitet und gegessen hat, wird sicherlich merken, dass industriell gefertigte, gekaufte Sauces Hollandaises sehr nach Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen schmecken.

Diese frisch zubereitete Sauce Hollandaise ist jedoch sehr lecker und schmeckt hervorragend. Man wird danach keine industriell gefertigte Sauces Hollandaises mehr kaufen.

Aber wie so manchmal geschieht genau das, was man nicht erreichen möchte. Wovor man bei der Zubereitung einer Sauce Hollandaise immer gewarnt wird. Einmal zu lange auf den Spargel geschaut und nicht auf die Sauce Hollandaise im Wasserbad und – zack – flocken die Eigelbe aus und die Sauce wird grieselig. Nun, somit ist die Sauce Hollandaise beim ersten Zubereiten leider misslungen. Ich richte das Gericht aber dennoch mit der Sauce an – ich habe keine Eier mehr vorrätig, um sie nochmals zuzubereiten – und das Gericht schmeckt auch mit der misslungenen Sauce sehr gut.

Da ich in der kommenden Spargelzeit noch das eine oder andere Rezept zur Zubereitung von Spargel veröffentliche, werde ich sicherlich noch die eine oder andere Möglichkeit haben, nochmals eine frische Sauce Hollandaise zuzubereiten, die dann auch gelungen ist.

Insgesamt hat das Gericht wirklich sehr gut geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:624]

---

# **Irishes            Beefsteak            und**

# Spargel in Rotwein-Sauce

Dieses Mal, da ich von den ersten Spargel noch ein Pfund übrig hatte, auch erneut ein kräftiges Stück Fleisch, nämlich irisches Beefsteak. Mit gegarten Spargel als Beilage.

Ich brate die irischen Beefsteaks nur kurz in Butter auf jeweils beiden Seiten an, lösche dann mit einem Merlot ab, löse die Röststoffe vom Anbraten der irischen Beefsteaks vom Pfannenboden, erhalte so eine leckere Sauce, die ich über die Spargel gebe, und natürlich herrlich medium rare gebratene Steaks.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:602]

---

## Spargelcreme-Suppe

Heute gibt es zuerst einmal eine Spargelcreme-Suppe.

Ich hatte ja in den letzten zwei Tagen zwei Male Spargel zubereitet und die Spargelschalen von 1 kg Spargel übrig.

Ich habe sie einfach eine Stunde in kochendem Wasser ausgekocht.

Nun, dann hat man nur ein einziges Problem. Man hat zwar nach dem Auskochen das herrliche Spargel-Aroma im Wasser. Jedoch fast keinen Geschmack für eine Suppe. Auch würzen mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer nutzen da wenig. Ich kenne daher eigentlich nur zwei Methoden, doch eine leckere

Spargelcreme-Suppe zu erhalten.

Entweder man verwendet von Anfang an gleich selbst zubereiteten Gemüfefond, in dem man die Spargelschalen auskocht.

Oder man muss doch nach dem Auskochen auf Gemüsebrüh-Pulver zurückgreifen, um dem Wasser doch ein kräftiges Suppenaroma zu verleihen. Diesen zweiten Weg bin ich bei diesem Rezept gegangen.

Die Suppe hat übrigens nach dem Auskochen keine schöne Farbe, ein eher helles Braun. Da ich die Suppe jedoch nach dem Kochen, wenn sie nicht mehr kocht, mit einem Eigelb legiere, bekommt sie dann doch eine schöne, gelbe Farbe, wie sie eine Spargelcreme-Suppe haben sollte.

[amd-zlrecipe-recipe:601][amd-zlrecipe-recipe:601]

---

## **Entenschenkel und Spargel mit Weißwein-Sauce**

Es ist Spargelzeit! Der erste Spargel wird zubereitet. Hurra!

Allerdings fiel mir im Nachhinein ein, dass ich beim Spargel, den ich gekauft habe, gar nicht geschaut habe, aus welchem Herkunftsland er kommt. Es könnte also, das es ja erst Anfang März ist, durchaus sein, dass ich hier z.B. spanischen Spargel gekauft habe und die Saison in Deutschland eventuell erst beginnt. So genau habe ich mich da nicht informiert.

Aber egal. Spargel, die Königin des Gemüses.

Einfach geschält, die Spargelschalen separat für eine Spargelcreme-Suppe verwenden, den Spargel in Salzwasser kochen und leicht salzen.

Normalerweise gibt man ja auf den gekochten, leicht gesalzenen Spargel entweder Butterflocken oder eine frische, selbst zubereitete Sauce Hollandaise. Nun, in diesem Fall habe ich Entenschenkel scharf angebraten und in Weißwein gegart. Daher gebe ich die würzige und aromatische Weißwein-Sauce, die sich bildet, einfach über die Spargel. Lecker!

Ich würze die Entenschenkel nur mit rosenscharfem Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Und brate die Schenkel kross auf jeweils beiden Seiten an und gare sie dann 15 Minuten in der zugedeckten Pfanne. Diese Zeit ist genau ausreichend für die Entenschenkel, die dadurch zwar durchgegart, aber saftig und innen noch leicht rosé sind.

Und unbedingt daran denken, die Sauce nicht zusätzlich würzen. Sie löst beim Garen die Röststoffe der angebratenen Entenschenkel vom Boden der Pfanne und ist dadurch schon ausreichend gewürzt und sehr schmackhaft und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:600]

---

## **Klare Spargelsuppe, Markklößchen und Eierstich**

Bald ist ja wieder Spargelzeit. Ich läute die Spargelzeit sozusagen schon einmal mit dieser klaren Spargelsuppe ein. Und verwende für die Suppe einige tiefgefrorene Spargelstangen.

Man sollte vielleicht mit dieser Suppe doch besser bis zur

Spargelzeit warten und frischen Spargel verwenden. Dann hat man den Vorteil, dass man die Spargelschalen auskochen kann und somit einen Spargelfond für die Suppe zur Verfügung hat. Das schmeckt dann insgesamt doch noch besser und authentischer.

Hier verwende ich einfach selbst zubereiteten Gemüsefond.

Man verwendet für die Suppe noch einige Markklößchen, die ich der Einfachheit halber aus der Packung verwende.

Und man verwendet in kleine Würfel geschnittenen Eierstich. Eierstich bereitet man ganz einfach aus den beiden Zutaten Eier und Schlagsahne frisch zu.

Und dann gibt man noch etwas kleingeschnittenes Suppengemüse hinzu.

Und garniert die Suppe mit frischem Schnittlauch.

Fertig ist eine leckere, klare Suppe.

[amd-zlrecipe-recipe:581]

---

## Putenschnitzel mit Spargel

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Hier habe ich den Spargel einfach geschält – die Spargelschalen für eine Spargelsuppe aufbewahren –, grob zerkleinert und in kochendem Wasser gegart.

Dazu gibt es einfach einige gewürzte Putenschnitzel. Also helles Fleisch, das gut zu den Spargeln passt.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:394]

---

## **Schweine-Nackensteaks mit Champignons und Spargeln**

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Hier schäle ich die Spargel einfach, zerkleinere sie grob und gare sie in kochendem Salzwasser.

Dazu gibt es einige kräftig gewürzte Schweine-Nackensteaks. Und um das Gericht abzurunden, noch einige in Scheiben geschnittene und in Butter gebratene Champignons auf die Steaks.

Und einige Portionen Butter auf die Spargel.

Fertig ist ein leckeres Spargel-Gericht, genau passend zur Spargel-Saison.

[amd-zlrecipe-recipe:393]

---

# Hähnchenbrustfilet mit gebratenem, grünem Spargel

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Beim grünen Spargel kann man es sich meistens einfach machen, denn man muss ihn nicht schälen. Ich habe ihn grob zerkleinert und etwa 10 Minuten in Butter kräftig angebraten.

Dazu noch Hähnchenbrustfilets, die ich die letzten 5 Minuten einfach auf beiden Seiten mit anbräte.

Fertig hat man ein Frühlings-Gericht, passend zur Spargel-Saison.

[amd-zlrecipe-recipe:392]