Startschuss fürs Kaisergemüse



Am Mittwoch läutete NRW-Landwirtschaftsministerin Silke Gorißen mit Willy Kreienbaum, Vorsitzender der Vereinigung der Spargelanbauern Westfalen-Lippe, und Karl Werring, dem Präsidenten der Landwirtschaftskammer NRW, sowie Svea I., der Spargelkönigin von Nordrhein-Westfalen, den Saisonstart für die Spargelernte 2023 in unserem Bundesland in Wesel ein. Endlich wieder Kaisergemüse, wie Spargel früher genannt wurde. Ganz egal, ob sie auf den weißen oder den grünen Spargel stehen, ob sie heimische oder importierte Stangen schätzen und am liebsten den Klassiker mit Hollandaise und Kartoffeln verspeisen – für neue, raffinierte Spargel-Rezepte ist Platz. Und die Saison geht ja bis zum 24. Juni.



Spargel im Schlafrock

■ Zutaten **Portionen: 4**

4	Eier (Größe M)
200 ml	Milch
150 g	Mehl
Je 1 Kilo	weißer und grüner Spargel
Etwas	Zucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
2 EL	Butterschmalz
100 g	Gouda am Stück
2 EL	Butter
100 g	Schlagsahne
1/2 TL	Gemüsebrühe
8	dünne Scheiben Schinken

Zubereitung

■ Eier, 1 Messerspitze Salz und die Milch verrühren. 150 Gramm Mehl unterrühren. Den Teig 20 Minuten quellen lassen.

■ Spargel waschen, den weißen schälen und holzige Enden großzügig abschneiden. Beim grünen Spargel reicht es, die Enden abzubrechen. Stangen in reichlich kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker zugedeckt ca. zehn Minuten kochen. Gut abtropfen lassen, Spargelwasser auffangen.

■ Mineralwasser in den Teig rühren. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne (ca. 20 Zentimeter Durchmesser) erhitzen. Aus dem Teig acht dünne Pfannkuchen nacheinander backen.

■ Den Gouda fein reiben.

■ Butter erhitzen. 2 EL Mehl hell anschwitzen. Sahne und 400 ml Kochwasser angießen und unter Rühren aufkochen. Brühe einrühren und die Soße ca. 5 Minuten köcheln. Hälfte des Käse in der Soße schmelzen. Mit Pfeffer, Muskat und Salz würzen.

■ Pfannkuchen mit je 1 Scheibe Schinken belegen. Den Spargel darauf verteilen (weiße und grüne Päckchen machen). Pfannkuchen aufrollen. Portionsweise in vier ofenfeste Formen oder eine große Form legen. Mit Soße übergießen und mit übrigem Käse bestreuen.

■ Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 18 bis 20 Minuten überbacken.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte



Knusprige Spargel-Kroketten

Portionen: 2

20 Stangen	weißer Spargel
1 Liter	Hühnerbrühe
0,5 Liter	Sahne
1/2 Glas	Weißwein (trocken)
Etwas	Muskatnuss
1 Bund	Petersilie gehackt
Etwas	Pfeffer & Salz
Etwas	helle Mehlschwitze
Etwas	Mehl und Paniermehl
8	Eier & Frittieröl

■ Spargel schälen, die Spargelschalen 20 Minuten in der Brühe kochen. Herausnehmen. ■ Spargelstangen in der gesiebten Brühe gar kochen, in 1 cm große Stücke schneiden. ■ Weißwein und Sahne in die Brühe geben, erneut kochen lassen. ■ Geschnittenen Spargel, etwas Muskatnuss, gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz hinzufügen. Mischung zum Kochen bringen, mit Mehlschwitze abbinden. ■ Mischung über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. ■ Aus der Mischung Kroketten formen. Eier verrühren, Mehl und Paniermehl in zwei Schüsseln füllen. Die Kroketten erst im Mehl wälzen, dann im Ei, dann im Paniermehl. Im heißen Öl zweimal frittieren, zwischendurch kurz abkühlen lassen.



Frühlingssalat mit Erdbeeren & Spargel

Portionen: 2

500 g	weißer Spargel
150 g	Erdbeeren
1	Frühlingszwiebel
1	Handvoll Basilikum
2 EL	Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
Etwas	Salz und Pfeffer

■ Den weißen Spargel putzen, auch den Rest längs hobeln, nur die Spitzen intakt lassen. ■ Die Erdbeeren in Scheibchen schneiden, die Frühlingszwiebel in kleine Ringe und den Basilikum in Streifen schneiden. ■ Mit etwas Olivenöl den weißen Spargel in einer Pfanne angebraten. Die Spargelhobel sollten leicht weich sein, das geht relativ schnell. Pfanne vom Herd nehmen. ■ Den gegarten Spargel mit etwas Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen kleinen Moment ruhen lassen. Den Spargel lauwarm mit den Erdbeeren und dem Basilikum mischen.