



Spargelröllchen: Als Snack zwischendurch oder Vorspeise (Seite 5)

## Gebratenes Spargelgemüse

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- je 400 g weißer und grüner Spargel
- 200 g Lauchzwiebeln
- Bärlauch
- 1 TL Puderzucker
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Scheibe Knoblauch
- 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- 1 EL frische Petersilie
- 20 g Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 4 Scheiben Kastenweißbrot
- 4 Scheiben junger Gouda
- Salz, Pfeffer, Basilikum

## ZUBEREITUNG

- Spargel schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen
- Spargelstangen längs halbieren und schräg in 5 cm lange Stücke schneiden
- Lauchzwiebeln putzen und schräg in 5 cm lange Stücke schneiden
- in einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren
- Spargel hinzufügen und darin etwas anschwitzen
- Brühe angießen und bei kleiner Hitze etwa 10 Min gar ziehen lassen
- nach 5 Min. Lauchzwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Zitronenschale und die Petersilie dazu geben
- falls nötig noch etwas Brühe nachgießen
- Gewürze daraus entfernen, die Butter darin schmelzen lassen und mit etwas Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken
- mit Bärlauch garnieren

## AUTOR

Unbekannt, veröffentlicht durch Landw. Wochenblatt

# Gegrillter Spargel im Bärlauchbett

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g Spargel, weiß
- 500 g Spargel, grün
- 100 g Butter
- 3 EL frischer Thymian, gezupft
- 2 Bd. Bärlauch, gewaschen, Stängel abgeschnitten
- Salz, Pfeffer
- Backpapier, dicke Aluminiumfolie oder doppelt nehmen
- 300 g gekochten Schinken

## ZUBEREITUNG

Den weißen Spargel ganz, den grünen im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. 4 ausreichend große Stücke Backpapier auslegen. Jeweils in die Mitte Butterflöckchen setzen, darauf einige Bärlauchblätter, dann salzen, pfeffern und eine Portion Spargel, grün und weiß gemischt, obenauf legen. Den Spargel wieder salzen, pfeffern und mit Butterflöckchen belegen, etwas Thymian darüberstreuen und mit den restlichen Bärlauchblättern belegen. Die Backpapier-Päckchen auf Aluminiumfolie legen und mittig zusammenrollen, sodass über dem Spargel etwas Luft bleibt. Links und rechts die Aluminiumfolie gut zusammendrücken und verschließen.

Die Spargelpäckchen auf den heißen Grill setzen und je nach Dicke des Spargels, 6-8 Minuten grillen. Dann am Rand, nicht über dem Feuer, ca. 10-12 Minuten ziehen lassen. Die Spargelpäckchen entweder direkt servieren oder die Spargelstangen samt Bärlauch auf Teller heben und mit dem ausgetretenen Saft beträufeln.

Dazu passen gegrillte Nürnberger Rostbratwürste oder ein Rückensteak vom bayerischen Rind.

Das Hartweizenmehl, das 405er-Mehl, das Vollei, 1 Eigelb, 1 Prise Salz und 1 EL Olivenöl gut miteinander vermengen und kneten. Sie müssen nach dem Kneten ein gutes Gefühl haben. Entweder mit dem Mehl oder mit dem restlichen Eiweiß ein wenig spielen. Der Teig soll zäh, aber nicht trocken sein. Wenn er nicht mehr an den Händen kleben bleibt, in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten, besser 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den weißen Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Ausreichend Wasser, Salz, Zucker, Zitronenschale aufkochen, die Spargelstangen einlegen, Deckel drauf und neben dem Feuer 30-40 Minuten (je nach Dicke des Spargels und nach Geschmack) gar ziehen lassen. Den grünen Spargel in etwas Salzwasser knapp gar kochen. Abgießen und in kleine, feine Stücke schneiden. Die Spargelstücke mit dem Allgäuer Bergkäse, dem Frischkäse, dem zweiten Eigelb, Salz, Pfeffer und Orangenabrieb gut vermengen und die Masse abschmecken.

Auf einem bemehlten Untergrund mit dem Nudelholz den Teig in Bahnen dünn ausrollen. Im unteren Drittel der Nudelbahn mit dem Teelöffel kleine Portionen der Spargel-Käse-Masse setzen. Jeweils 5-8 cm Abstand lassen. Den Nudelteig mit dem restlichen Eiweiß im unteren Drittel bestreichen. Dann die obere Hälfte des Nudelteigs über die Spargel-Käse-Masse klappen, links und rechts von der Masse fest andrücken und mit einem Glas Ravioli herausstechen. Eventuell eingeschlossene Luft mit den Fingern herausdrücken. Die Ravioli in reichlich Salzwasser (pro Liter 10 g Salz) ca. 2 Minuten al dente kochen.

Die Morcheln putzen, waschen, trocken tupfen und eventuell halbieren. In einer Pfanne die Schalotten-Würfelchen in Butter Farbe nehmen lassen, dann die Morcheln hinzufügen und 2-3 Minuten anbraten. Die Morcheln wieder aus der Pfanne nehmen und den Bratsatz mit dem Geflügelfond ablöschen. Alles um die Hälfte reduzieren, mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitrone abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Den passierten Fond nochmals aufkochen lassen, mit 50 g Butter und dem Stabmixer aufmontieren, die Morcheln darin erwärmen, aber nicht mehr kochen. Die Ravioli, Spargelstangen und Morcheln schön anrichten. Mit der Morchelsoße nappieren und mit etwas Kräutern dekorieren.

#### **AUTOR**

Unbekannt, veröffentlicht durch Weltgenusserbe Bayern

# Spargelröllchen

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg Spargel
- 100 g Butter
- 4 EL Schmand
- etwas Salz
- 200 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe

## ZUBEREITUNG

Den Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden. Wenig Salzwasser mit einer Prise Zucker aufkochen. Den Spargel darin 5 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Inzwischen den Teig herstellen. Die Butter, den Schmand und das Salz mit dem Knethacken des Handrührgerätes verkneten. Das Mehl und die Hefe dazu geben. Zum Schluss den Teig mit der Hand nochmals nachformen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen. In gleich viele Streifen schneiden, wie Spargelstangen zubereitet wurden. Jede Spargelstange mit einem Teigstreifen so umhüllen, dass die Spargelspitze noch sichtbar ist. Die Spargelröllchen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Als Snack zwischendurch oder als Vorspeise mit Salatgarnitur sofort servieren.

## AUTOR

Stilla Schrammel