



Besonders zart und saftig: Spargelquiche schmeckt kalt und warm (Seite 5)

Festlicher Spargeltoast

ZUTATEN

- 500 g frisch gegarter Spargel
- 4 Scheiben Kastenweißbrot
- Butter zum Backen
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 4 Scheiben junger Gouda
- 2 Tomaten
- Salz, Pfeffer, Basilikum, Zerlassene Butter

ZUBEREITUNG

Im Sud ausgekühlten Spargel sorgfältig abtropfen lassen. Die Stangen halbieren. Brotscheiben mit Butter bestreichen. Mit den Schinkenscheiben, Spargelstücken und Käsescheiben belegen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Butter beträufeln. Im vorgeheizten Grill gratinieren, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Mit Basilikum garnieren.

AUTOR

Josef Plöckl

Spargel-Schinken-Rollen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg Spargel
- 1 TL Zucker, 1 TL Butter,
- 300 g gekochten Schinken

Sauce

- 40 g Butter, 40 g Mehl
- Salz, weißer Pfeffer
- Muskat
- Zitronensaft
- 150 g Sahne
- 2 Eier getrennt
- 100 g geriebenen Käse

ZUBEREITUNG

Spargel

- Spargel waschen, schälen, Endstück abschneiden.
- Wasser (Spargel soll gerade bedeckt sein) mit Zucker, Salz u. Butter zum Kochen bringen.
- Spargel in den kochenden Sud legen u. ca. 8 Minuten leise kochen lassen. Spargel soll nicht fertig gekocht sein.
- Spargel aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen u. abgekühlt ca. 3 Stangen in je eine Schinkenscheibe wickeln. In eine gefettete Auflaufform legen.

Sauce

- Butter zerlassen, Mehl in der Butter hellgelb anschwitzen und nach und nach mit wenig abgekühlten Sud aufgießen. Insgesamt ca. 300 ml Sud verbrauchen.
- Sauce bei gelegentlichen umrühren mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.
- Sahne mit Eigelb verrühren u. mit dem Käse in die nicht mehr kochende Sauce geben.
- Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen u. unter die Sauce heben.
- Sauce über die Spargelrollen gießen u. bei 170 °C ca. 30 Minuten backen.

Tipp

Statt Rollen kann man den Schinken auch klein schneiden und über den Spargel in der Auflaufform geben. So kann auch Bruchspargel verarbeitet werden.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen

Spargel, Spinat & Allgäuer Bergkäse

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1,5 kg Spargel weiß
- 1,0 kg Spinat, geputzt und gewaschen
- 300 g Allgäuer Bergkäse, frisch gerieben
- 80 g Butter
- Saft und Schale von 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Spinat in ausreichend Salzwasser blanchieren, ausdrücken und grob schneiden. Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und in ausreichend Salzwasser mit 5 g Zucker und der Zitronenschale ca. 12 Minuten köcheln lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Eine große feuerfeste Platte mit 20 g Butter ausfetten. Die Hälfte des Spinats darin verteilen und pfeffern, dann die Spargelstangen daraufsetzen, pfeffern und mit der anderen Hälfte des Spinats bedecken und pfeffern. Die restlichen 60 g Butter in Flöckchen darauf verteilen und mit dem Allgäuer Bergkäse bestreuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Zum Schluss kurz übergrillen, bis der Käse goldgelb ist. Die Platte direkt zu Tisch bringen.

Tipp

Dazu passen neue Petersilien- oder Pellkartoffeln mit etwas brauner Butter.

AUTOR

Unbekannt, veröffentlicht durch Weltgenusserbe Bayern

Spargelpizza

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 3 Platten Blätterteig
- 100 g Blauschimmelkäse
- 100 g Schmand
- 1 Ei
- Pfeffer
- Muskat
- 1 EL Petersilie
- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- Salz
- 1 Stück Butter

ZUBEREITUNG

- Blätterteig auftauen.
- Weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel nur den unteren Teil.
- Wasser aufsetzen, Salz und Butter zugeben und zum Kochen bringen.
- Spargel einlegen und ca. fünf Minuten kochen, gut abtropfen lassen.
- Blätterteigplatten auf einer bemehlten Arbeitsfläche übereinander legen und zu einem Rechteck von ca. 28 x 28 Zentimetern ausrollen. Den Rand mit wenig Wasser bestreichen, ca. einen Zentimeter breit nach innen umlegen und gut andrücken.
- Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden und auf den Teig streuen.
- Spargel abwechselnd weiß und grün darauf legen.
- Schmand mit Ei und Gewürzen glatt rühren und über den Spargel geben.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 30 Minuten überbacken.

AUTOR

Unbekannt, veröffentlicht durch Ldw. Wochenblatt

Spargelquiche

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für den Teig

- 230 g Mehl
- 1/2 TL Salz, 1/2 TL Kräuter der Provence
- 125 g Butter
- 1 Eigelb
- 3 EL Wasser

Für die Creme

- 250 g Quark
- 3 Eier, 1 Eiweiß
- 125 g süße Sahne
- Salz & Pfeffer, Suppenwürze
- 100 g gekochter Schinken

Für die Füllung

- 750 g Spargel weiß/grün

ZUBEREITUNG

- Den Spargel schälen und zehn Minuten in Salzwasser garen, dann abtropfen lassen.
- Alle Zutaten für den Teig nacheinander verrühren und zu einer Teigmasse verarbeiten, gut durchkneten, anschließend ausrollen und vorsichtig auf den Boden einer Springform legen.
- Bei 200 Grad Celsius zehn Minuten backen, im Umluftherd geht es etwas schneller: ca. 6-8 Minuten.
- Dann die Creme zubereiten. Dazu alle Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben und vorsichtig miteinander verrühren.
- Den Spargel auf dem gebackenen Teigboden verteilen, dann den Schinken oder Putenbraten in kleine Würfel schneiden, auf den Spargel legen und zum Schluss die Creme darüber gießen.
- Die Quiche in den Backofen schieben und bei 175 Grad Celsius 30-40 Minuten backen.

Hinweis

Die Backzeit ist davon abhängig, ob mit Umluft oder nur mit Unter- und Oberhitze gebacken wird.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen

Spargelquiche mit Bergkäse

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 1 Ei, 1 Eigelb
- 1 EL Rapsöl, Salz

Für den Belag

- 500 g Spargel gemischt mit Grünspargel
- 50 g Partytomaten
- 1 TL Salz
- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 150 g geriebener Bergkäse
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss/grün

ZUBEREITUNG

- Mehl, Butter, Ei, Eigelb, 100 ml Wasser, Öl und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 30 Min. kaltstellen.
- Spargel schälen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Min. garen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.
- Schmand, Eier und Bergkäse mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Teig in der Größe einer Quicheform (24 cm Durchmesser) auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Form einfetten und mit dem Teig auskleiden. Den Rand hochziehen.
- Eier-Käsemasse in die Form streichen, darauf den Spargel und die Tomaten dekorativ verteilen, mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.
- Quiche im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Min. backen, mit frisch geschnittenen Schnittlauch bestreuen.

Hinweis

Die Backzeit ist davon abhängig, ob mit Umluft oder nur mit Unter- und Oberhitze gebacken wird.

AUTOR

Stilla Schrammel

Spargelrolle in Blätterteig

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 150 g geriebener Käse
- 500 g Spargel gekocht
- 1 Eigelb, 2 EL Milch

ZUBEREITUNG

- Den Spargel am besten nur 10 Minuten kochen, da er beim Backen noch nachgart.
- Spargel gut abtropfen u. abkühlen lassen.
- Blätterteig ausrollen und dabei das Papier unter dem Teig belassen.
- Mit dem Schinken belegen u. rundherum ca. 3 cm Rand lassen.
- Den geriebenen Käse über den Schinken streuen u. parallel zur Längsseite mit dem gekochten kalten Spargel belegen. Dabei zwischen den Stangen immer einen daumenbreiten Abstand lassen, ansonsten kann man keine Rolle formen.
- Mit Hilfe des Papiers den Blätterteig zur Rolle formen (Verschluss oben) und alle Ränder gut verschließen, damit kein Saft ausläuft.
- Die Rolle mit Hilfe des Papiers auf ein Blech mit Backpapier stürzen.
- Die Rolle mit Eiermilchmischung bestreuen und mit Sesam bestreuen.
- Bei 170 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen

Spargeltorte

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 3 EL Eiswasser

Für die Füllung

- 750 g grüner oder weißer Spargel
- je 1 TL Salz u. Zucker
- 250 g gekochter Schinken in Würfel geschnitten
- 200 g Sahne
- 4 Eier
- Salz, weißer Pfeffer
- Gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

- Spargel waschen, schälen u. in 1 l Wasser mit Salz u. Zucker kochen (Grünen Spargel ca. 6 Minuten, weißen Spargel ca. 10 Minuten). Er sollte noch nicht weich sein.
- Spargel abseihen, abtropfen u. abkühlen lassen.
- Mürbteig herstellen: Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten u. abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Füllung vorbereiten: Sahne, Eier, Gewürze u. Kräuter gut vermischen.
- Teig ausrollen und eine Spring- oder Quicheform damit auslegen. Ca. 2 cm Rand hochziehen.
- Die Spargelstangen sternförmig in die Form legen u. dabei evtl. einkürzen.
- Den Schinken darauf verteilen u. mit der Eiermasse begießen.
- Die Quiche bei 170 °C Heißluft ca. 35 Minuten backen.
- Vor dem Anschneiden in der Form etwas ruhen lassen.

AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen