



Gittruper Str 43, 48157Münster  
Tel 0251/329820 · Fax 0251/326871  
Internet: [www.spargelhof.net](http://www.spargelhof.net)  
E-Mail: [info@spargelhof.net](mailto:info@spargelhof.net)  
Täglich von 8 – 20 Uhr geöffnet

## Spargelrezepte für Grünspargel

### Spargelnudelauflauf mit Lachs

Zutaten (4 Pers.): ca. 300 g grüner Spargel, Salz, 100 g Nudeln (Makkaroni), 100 g Lachsfilet, 1/8 l süße Sahne, etwas Creme fraîche, Pfeffer, Zitronensaft, 1Eßl. Semmelbrösel

Vom Spargel nur das untere Drittel schälen und bissfest kochen. Nudeln ebenfalls in Salzwasser garen. Lachsfilet in Scheiben schneiden und mit Nudeln und Spargel in eine Auflaufform schichten. Die Sahne mit Creme fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren und über die Masse geben. Mit Semmelbröseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca.15 Minuten überbacken.

### Grüner Spargel mit Campaributter

Zutaten (4 Pers.): ca. 1kg Grünspargel, Orangen, 1 Eßl. Orangenschale, Zucker, 4 dl Brühe, 4 Eßl. Campari, 140 g Butter, Salz, Cayennepfeffer

Vom Spargel nur das untere Drittel schälen und bissfest kochen. Die Orangen frisch auspressen und den Saft mit der Schale, dem Zucker, der Brühe und dem Campari dickfließend einkochen. Die Butter in kleinen Flöckchen unterrühren. Die Orangenbutter mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Dazu kann man Lachs servieren

### Grüner Spargel mit Zucchini und Sauce Choron

Zutaten (4 Pers.): ca. 800 g grüner Spargel, Salz, Zucker, Pfeffer, 2 Zucchini, Sauce Hollandaise, 1- 2 Eßl. Tomatenmark

Vom Spargel nur das untere Drittel schälen und bissfest in Salzwasser mit etwas Zucker garen. Zucchini schälen, waschen und in Streifen oder Scheiben schneiden. Zucchini 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Spargel hinzufügen und mitgaren. Sauce Hollandaise mit Tomatenmark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu kann man Pellkartoffeln oder Reis mit Kalbschnitzel servieren.

### Käsesuppe mit grünem Spargel

Zutaten (4 Pers.): ca. 500 g grüner Spargel, 50 g Butter, 2 Eßl. Mehl, 1,5 l Fleischbrühe, 150 g geriebener Schweizer Emmentaler, 3 Eßl. Weißwein, 1 Eigelb, 50 ml Sahne Salz, Pfeffer, Suppenkräuter

Vom Spargel nur das untere Drittel schälen und in Stücke schneiden. In einem Suppentopf die Butter auslassen. Mehl darin anschwitzen und mit heißer Brühe ablöschen. Den Spargel zugeben und 5 min kochen lassen. Den geriebenen Käse zugeben und schmelzen lassen. Den Weißwein zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eigelb mit Sahne verquirlen und in die nicht kochende Suppe geben. Mit Kräutern bestreuen.