



REZEPT UND FOTO: VILLEROY & BOCH

Überbackener Spargel

ZUTATEN:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 kg weißer Spargel
- 1 Prise Zucker
- 1 El Zitronensaft
- 300 g Sahne
- 2 Eier
- abgeriebene Muskatnuss
- 3 Zweige Thymian
- 50 g Bergkäse

SO GEHT'S:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln schälen, abbrausen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren.
- 2 Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Die Stangen in Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft ebenfalls ca. 5 Minuten vorgaren. Eine große rechteckige Auflaufform (hier: Villeroy & Boch, Dekor Artesano Provençal Verdure) einfetten. Spargelstangen abtropfen lassen und in die Mitte legen. Kartoffelscheiben dachziegelartig daneben einschichten.
- 3 Sahne, Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Thymian abbrausen, abtupfen, Blättchen abzupfen und unterrühren. Über die Kartoffeln gießen und 35–40 Minuten backen. Den Bergkäse reiben und nach 20 Minuten übers Gratin streuen. Nach Wunsch mit frischem Thymian garnieren.



REZEPT UND FOTO: CHAVROUX

Spargelcrostini mit Ziegenfrischkäse

ZUTATEN:

- 6 Scheiben Baguette
- 6 Stangen grüner Spargel
- 1 Packung (150 g) Chavroux Frischkäse Natur
- 1 EL Pinienkerne
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 6 Blätter Bärlauch

SO GEHT'S:

- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Baguettescheiben im Backofen ca. 3 Minuten rösten. Spargel waschen, das untere Drittel schälen und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- 2 In der Pfanne Öl erhitzen und den Spargel anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bärlauch putzen, waschen, trocken schütteln und klein hacken. Mit Chavroux-Frischkäse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Crostini dünn bestreichen, dann mit dem Spargel belegen.
- 3 Aus Chavroux Nocken formen, darauf anrichten, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und servieren.



REZEPT UND FOTO: KAISER

Spargelquiche mit Greyerzer-Käse

ZUTATEN:

Für den Boden:

- 1 Packung Filoteig oder Yufkablätter aus dem TK-Regal
- ca. 80 g geschmolzene Butter
- Butter für die Form

Für den Belag:

- 2 Bund grüner Spargel, geputzt
- 250 g gekochte Kartoffeln (gesalzen)
- 2 Eier
- 200 g Schmand
- 150 g Greyerzer Käse, fein gerieben
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Abschmecken

SO GEHT'S:

1 Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die harten Enden des Spargels abschneiden und in Salzwasser 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

2 Die Quicheform (hier: Kaiser, La Forme Plus 35 x 13 cm) einfetten und mit einer Lage Filoteig auslegen. Der Rand sollte etwa 2 cm überstehen. Dann mit geschmolzener Butter gleichmäßig einpinseln und die nächste Lage Teig auflegen und mit Butter einpinseln. So lange weiter verfahren, bis mindestens fünf Schichten übereinander gelegt sind. Die überstehenden Teigränder nach innen einschlagen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und zur Seite stellen (sonst trocknet der Teig aus).

3 Kartoffeln, Eier und Schmand mit einem Mixstab grob vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Käse reiben und unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen.

4 Die Spargelstangen entsprechend der Quicheform kürzen und quer in die Form legen. Mit Butter bestreichen. Die Quicheform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Herdbackblech stellen und etwa 25–30 Minuten goldbraun backen.

Spargelmuffins mit Parmesan und Speck

ZUTATEN:

- 300 g weißer Spargel • 100 g durchwachsener Frühstücksspeck
- 80 g weiche Butter • 2 Eier • 300 g saure Sahne
- 150 g frisch geriebener Parmesan • 180 g Maismehl • 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver • Salz • 1 Flasche Dornfelder Mild

SO GEHT'S:

1 Den Spargel schälen und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Die Spitzen des Spargels abschneiden und längs halbieren, den Rest der Stangen fein würfeln. Die weiche Butter mit den Eiern schaumig aufschlagen und die saure Sahne unterrühren. Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne langsam auslassen.

3 Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die beiden Mehlsorten, das Backpulver, 1 TL Salz und 100 g geriebenen Parmesan miteinander vermischen. In kleinen Portionen unter die Eiermasse rühren. Spargel- und Speckwürfel unterheben. Ein Muffinblech mit Papiermanschetten auslegen und die Masse darin verteilen. Mit den Spargelspitzen dekorieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

4 Die Muffins etwa 30 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen. Lauwarm servieren. Dazu schmeckt ein Glas Weißwein, z.B. Dornfelder Mild.



REZEPT UND FOTO: WIRTHS PR