



SPARGEL

Rezepte und Bilder

JOST HILLER

stills & food



T. 0211 85 49 560

F. 0211 85 49 561

BURGPLATZ 12

40213 DÜSSELDORF

mobile 0172 . 241 33 98

www.josthiller.de



Das kleine Spargel-Latein

- lateinisch `asparagus`
- die Spargelpflanze ist seit etwa 4000 Jahren bekannt, schon die alten Ägypter kultivierten sie
- Ludwig XVI machte Spargel in Europa als Edelgemüse in der Neuzeit populär
- Grüner , Violetter und Weissler Spargel stammt von der gleichen Pflanze; der sogenannte Bleichspargel (Weiss / Violette) wird in Erddämmen dem Sonnenlicht entzogen - wenn er doch etwas Licht oder Wärme bekommt, bildet sich die violette Färbung.
- Spargel-Saison ist in Deutschland traditionell von Mitte April bis 24. Juni





Violett oder

- Weisser und Violetter Spargel muss geschält werden, trockene Enden werden abgeschnitten
- Weisser Spargel besitzt ein feines Aroma und ist gekocht oder gebraten eine Delikatesse.
- Violetter Spargel ist etwas herber im Geschmack und wird in der französischen Küche bevorzugt
- die Kochzeit beträgt 15 - 20 Minuten
- zum Kochwasser gibt man zur Aromasteigerung eine Prise Zucker, 1 TL Salz und ein Stück Butter
- pro Person rechnet man 500 g als Hauptspeise


Zutaten für 4 Personen:

4 Stangen Weisser Spargel
2 Scheiben Gouda oder Maasdamer
4 große Platten Blätterteig
1 Eigelb

Salz, Pfeffer

Spargel

in Blätterteig



Spargel schälen und Enden abschneiden. Jeweils ein Teigblatt leicht ausrollen und mit einem Spargel belegen. Spargel mit Käsestreifen bedecken, salzen und pfeffern. Vorsichtig einrollen dabei die Teigränder mit Eigelb bestreichen und zusammendrücken, so dass der Spargel komplett versiegelt ist. Blätterteigrolle dekorativ an der Oberseite leicht einschneiden und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 20 Min. goldbraun backen. Kalt oder warm servieren.



Spargel- Kartoffel- Suppe *mit Trüffeln*

Zutaten für 4 Personen:

- 600 ml Wasser
- 250 g Bruchspargel
- 100 g Kartoffelpüree-
Flocken
- Trüffel, schwarz
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

Spargel schälen und in Stücke schneiden. Wasser leicht salzen und Spargel darin 15 Min. kochen. Nach 8 Min. einige Spargelköpfe für die Deko entnehmen. Restlichen Spargel pürieren und mit den Kartoffelpüree-Flocken leicht andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie zugeben. In tiefen Tellern servieren und mit fein gehobelten Trüffelspänen, halbierten Spargelköpfen und Schnittlauch dekorieren.

Spargelaufbau

„ Gut Norbistrath “

Spargel schälen, in Stücke schneiden und 8 Min. in 500 ml Wasser blanchieren. Schinken und Käse würfeln. Petersilie hacken. Spargel abtropfen lassen und 150 ml des Spargelwassers auffangen. Butter auslassen und Mehl darin anschwitzen. Spargelwasser und Sahne zugiessen. Hitze reduzieren und Eigelb unterrühren. Sasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auflaufform buttern und schichtweise mit Spargel, Schinken und Petersilie füllen. Mit Sasse übergiessen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 30 Min. backen. Mit frischen Kräutern dekorieren und servieren.



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Weisser Spargel
100 g Kochschinken
100 g Gouda
40 g Butter
30 g Mehl
50 ml Sahne
2 Eigelb
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1/2 Bund Thymian

Gebratener Spargel

*mit Bärlauch
und Walnuss*

Geschälten Spargel in kleine Stücke schneiden, dicke Stangen dabei längs halbieren. Butter in einer grossen Pfanne auslassen. Zucker und Öl zugeben und Spargel darin anbraten. Bei reduzierter Hitze 12 Min. offen dünsten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen Nudeln in Salzwasser 'al dente' zubereiten und Bärlauch in feine Streifen schneiden. Spargel mit Saft der Zitrone und Sahne ablöschen. Nudeln, Walnüsse und die Hälfte des Bärlauchs zugeben und kurz zusammen anschwemmen. Auf Tellern anrichten und mit restlichem Bärlauch bestreuen. Sofort servieren.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Violetter Spargel
400 g Tagliatelle-Nudeln
100 g Butter
4 EL Walnussöl
1/2 TL Zucker
100 ml Sahne
1 Bund Bärlauch
40 g Walnüsse
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer



Karamelisierter Spargel

mit
Erdbeeren
und
Grünem Pfeffer

Spargel schälen, in Stücke schneiden und 10 Min. kochen, danach gut abtropfen und abkühlen lassen. Erdbeeren waschen. Gehobelte Mandeln in einer Pfanne kurz anrösten und beiseite stellen. Limetten auspressen. Zucker in einer Pfanne schmelzen und goldbraun karamelisieren lassen. Mit Limettensaft und Cointreau ablöschen und unter Rühren etwas einkochen lassen. Spargel zugeben und mit dem Karamel überziehen. Auf Desserttellern mit Erdbeeren anrichten, mit Mandeln und gehacktem Grünem Pfeffer bestreuen.

Zutaten für 4 Personen:

300 g Weisser Spargel
150 g Zucker
4 Limetten
6 EL Cointreau
100 g Mandeln, gehobelt
500 g Erdbeeren
1 EL Grüner Pfeffer



- Grün
- Grüner Spargel muss nicht geschält werden, holzige Enden werden abgeschnitten
 - zur Unterstützung des Aromas fügt man dem gesalzenem Kochwasser eine Prise Zucker zu
 - die Garzeit beträgt ca. 10 Minuten, Grüner Spargel sollte bissfest bleiben
 - Grüner Spargel eignet sich sehr für Salate und lässt sich gut braten
 - nach kurzem Blanchieren ist er ideal zum Grillen.
 - im Geschmack ist er milder als Weisser Spargel und damit ist er ein wichtiger Bestandteil einer frischen, gesunden Sommerküche



Spargel 4 Min. blanchieren und kühl stellen. Eine Zitrone mit einem Messer mehrfach einstechen.

Das küchenfertige Huhn innen salzen und pfeffern, aussen zusätzlich mit Chili einreiben. Anschliessend mit der Zitrone und einem 1/2 Bund Thymian füllen und mit Küchengarn 'luftdicht' verschliessen. Olivenoel mit dem Saft einer Zitrone verrühren, zuvor von der Schale Zesten ziehen. Kugel-Grill für 'indirektes' Grillen (d.h. Kohle links und rechts, in der Mitte eine Aluschale zum Auffangen des Bratensafts) vorbereiten. Huhn ca. 80 Min. mit geschlossenem Deckel grillen. Nach der Hälfte der Zeit mit dem Oel-Saftgemisch begiessen.

Die letzten 10 Min. den blanchierten Spargel auf das Rost legen und beidseitig grillen. Huhn mit frischem Thymian und Zitronenzesten dekoriert servieren.

Dazu passen Grillkartoffen, die man parallel zum Huhn mitgaren kann.

Zitronenhuhn

mit gegrilltem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

1 Freiland-Huhn
2 Zitronen, ungespritzt
1 Bund Thymian
4 EL Olivenoel
1 TL Chilipulver
500 g Grüner Spargel

Salz, Pfeffer





Morchel - Spargel RISOTTO

Zutaten für 4 Personen:

500 g Grüner Spargel
100 g frische Morcheln
150 g Risotto-Reis
100 ml Weisswein
100 g Parmesan
80 g Butter
2 Schalotten
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Grünen Spargel in Stücke schneiden und in 500 ml Wasser 4 Min. blanchieren. Spargel abkühlen lassen und Spargelwasser auffangen. Pilze putzen und teilweise klein schneiden. Parmesan reiben. Petersilie fein hacken. Schalotten fein würfeln und in 50 g Butter anschwitzen. Reis zugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Mit Weisswein ablöschen und während der Garzeit von 15 Min. unter ständigem Rühren das Spargelwasser nach und nach zugeben. Morcheln und Spargel zugeben und nochmals 5 Min. köcheln lassen. Hitze reduzieren, Parmesan und restliche Butter unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit frischer Petersilie und Parmesan servieren.

Involtini

mit Trüffel-Parmesan-Füllung

und
Thai-Spargel

Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern, mit feingehobeltem Trüffel und Parmesan belegen. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Vorsichtig einrollen und mit Küchengarn verschnürrn. Von allen Seiten in Butter und Öl kurz anbraten und dann im Backofen bei 100 Grad zugedeckt ziehen lassen. Reis-Mischung nach Vorgaben zubereiten. Thai-Spargel und Reis im Bratenfett ca. 5 Min. anschwanken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Involtini mit Reis und Spargel anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.



Zutaten für 4 Personen:

4 Schnitzel,
dünn geschnitten
200 g Parmesan
1 Trüffel, schwarz
1 Bund Petersilie
200 g Thai-Spargel
250 g Reis-Linsen-
Mischung
50 g Butter
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer



*... leckere Bilder gibt 's bei mir,
guten Spargel bekommt ihr hier:*

Spargelgarten

Gut Norbistrath

41516 Grevenbroich

Tel. 02182 - 886892

(zwischen Hülchrath und Langwarden an der L 142)

