

## Spargel mit Ziegenkäse und gefüllten Tomaten

### Zutaten:

-1 Blatt Gelatine	-4 Tomaten (à 100g)
-1 kleine grüne Chilischote	-50g Ciabatta-Brot
-150g milder Ziegenfrischkäse	-1 Knoblauchzehe
-100 ml Schlag-sahne	-Salz/Pfeffer
-Zitronenschale	-500g Grünspargel
-2 EL trockener Wermut	-100 ml Schlag-sahne
	-500g weißer Spargel
	-6-8 EL Olivenöl
	-6 Stiele Basilikum

### Zubereitung:

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Chilischote putzen, längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Ziegenkäse und Sahne in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen und mit Zitronenschale, Chili und Salz würzen. Wermut in einem Topf erwärmen, Gelatine ausdrücken und tropfnass darin auflösen. Gelatine zügig unter die Käsecreme rühren. Creme in Gläser füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden. Das Innere der Tomaten vorsichtig mit einem Löffel herauskratzen. Tomaten kopfüber auf Küchenpapier abtropfen lassen. Brot in 1/2 cm große Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Tomaten innen mit Salz und Pfeffer würzen. Grünen Spargel im unteren Drittel, weißen Spargel ganz schälen und die holzigen Enden abschneiden. Beide Spargelorten in einen Topf mit 2 l leicht gesalzenem, kochendem Wasser geben. Grünen Spargel nach 4 Minuten herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Weißen Spargel vom Herd nehmen und im Topf 20 Minuten ziehen lassen. Dann herausnehmen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze in 4-5 Minuten knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Basilikumblätter abzupfen, mit dem restlichen Öl in einem hohen Gefäß fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumöl mit den Brotwürfeln mischen und in die Tomaten füllen. Tomaten nebeneinander in eine Auflaufform oder Pfanne setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 8 Minuten (Gas 3, Umluft 6 Minuten) garen. Tomaten herausnehmen. Beide Sorten Spargel im Fond erwärmen, abtropfen lassen. Dann sofort mit der Käsecreme und den Tomaten servieren.

## Spargel-Wurstsalat

### Zutaten:

-1000g Grünspargel	-Salz/Pfeffer
-150g Staudensellerie	-Zucker
-150g Senfgurken	-80 ml Öl
-300g Mortadella	-50ml Kalbsfond
-4-5 EL Weißweinessig	-1 Bd.Schnittlauch
	-3,5 EL Dionsenfcreme

### Zubereitung:

Grünspargel richten und 4-5 Min. bissfest kochen, abschmecken, gut abtropfen lassen, trockentupfen und schräg in 2cm große Stücke schneiden. Staudensellerie entfädeln, der Länge nach halbieren und schräg in 0,5 cm große Stücke schneiden. Senfgurken abtropfen lassen und fein würfeln. Mortadella Scheiben halbieren und quer in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mischen. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senfcreme, Öl und Kalbsfond mit dem Schneidstab eine Sauce mixen. Den Salat schichtweise in eine Schale füllen, dabei mit der Sauce beträufeln.

## Spargel-Nudelpfanne

### Zutaten:

-500g Grünspargel	-Salz/Pfeffer
-250g Risottoreis (z.B. Arbora)	-Zucker
-1/3ltr. trockener Weißwein	-2 EL Butter
	-1 Zwiebel
	-1 EL Sahne
	-80g frischer Parmesan

### Zubereitung:

Spargel waschen und in einem Topf mit Wasser, Salz und Zucker offen in ca. 8 Min. bissfest kochen. Herausheben und abtropfen lassen. Spargelspitzen ca. 3 cm lang abschneiden und beiseite stellen. Den Rest schräg in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Davon 1/3 mit der Sahne pürieren. Zwiebeln Schälen, sehr fein würfeln und in 1 EL Butter andünsten. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Heißen Spargelsud und Wein mischen. Nach und nach unter Rühren zum Reis geben, immer erst nachgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Den Reis insgesamt 20-25 Min. leicht brodelnd garen. Kurz vor Ende der Garzeit Spargelstücke und Püree unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übrige Butter und Parmesan untermischen. Mit Spargelspitzen garniert servieren.

## Aktuelle Spargel Rezepte



### Kirchheimer Grünspargel

H. Rosenberger  
Schützenpfadhöfe 2  
74366 Kirchheim  
Tel: 07143/891161  
E-Mail: [info@rosenberger-hof.de](mailto:info@rosenberger-hof.de)  
Web: [www.rosenberger-hof.de](http://www.rosenberger-hof.de)  
Öffnungszeiten:  
Montag: Geschlossen  
Dienstag-Samstag: 9:00-18:30  
Sonn- und Feiertags: 9:00-12:00

## Spargel mit Ziegenkäse und gefüllten Tomaten

### Zutaten:

-1 Blatt Gelatine	-4 Tomaten (à 100g)
-1 kleine grüne Chilischote	-50g Ciabatta-Brot
-150g milder Ziegenfrischkäse	-1 Knoblauchzehe
-100 ml Schlag-sahne	-Salz/Pfeffer
-Zitronenschale	-500g Grünspargel
-2 EL trockener Wermut	-100 ml Schlag-sahne
	-500g weißer Spargel
	-6-8 EL Olivenöl
	-6 Stiele Basilikum

### Zubereitung:

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Chilischote putzen, längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Ziegenkäse und Sahne in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen und mit Zitronenschale, Chili und Salz würzen. Wermut in einem Topf erwärmen, Gelatine ausdrücken und tropfnass darin auflösen. Gelatine zügig unter die Käsecreme rühren. Creme in Gläser füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden. Das Innere der Tomaten vorsichtig mit einem Löffel herauskratzen. Tomaten kopfüber auf Küchenpapier abtropfen lassen. Brot in 1/2 cm große Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Tomaten innen mit Salz und Pfeffer würzen. Grünen Spargel im unteren Drittel, weißen Spargel ganz schälen und die holzigen Enden abschneiden. Beide Spargelorten in einen Topf mit 2 l leicht gesalzenem, kochendem Wasser geben. Grünen Spargel nach 4 Minuten herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Weißen Spargel vom Herd nehmen und im Topf 20 Minuten ziehen lassen. Dann herausnehmen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze in 4-5 Minuten knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Basilikumblätter abzupfen, mit dem restlichen Öl in einem hohen Gefäß fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumöl mit den Brotwürfeln mischen und in die Tomaten füllen. Tomaten nebeneinander in eine Auflaufform oder Pfanne setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 8 Minuten (Gas 3, Umluft 6 Minuten) garen. Tomaten herausnehmen. Beide Sorten Spargel im Fond erwärmen, abtropfen lassen. Dann sofort mit der Käsecreme und den Tomaten servieren.

## Spargel-Wurstsalat

### Zutaten:

-1000g Grünspargel	-Salz/Pfeffer
-150g Staudensellerie	-Zucker
-150g Senfgurken	-80 ml Öl
-300g Mortadella	-50ml Kalbsfond
-4-5 EL Weißweinessig	-1 Bd.Schnittlauch
	-3,5 EL Dionsenfcreme

### Zubereitung:

Grünspargel richten und 4-5 Min. bissfest kochen, abschmecken, gut abtropfen lassen, trockentupfen und schräg in 2cm große Stücke schneiden. Staudensellerie entfädeln, der Länge nach halbieren und schräg in 0,5 cm große Stücke schneiden. Senfgurken abtropfen lassen und fein würfeln. Mortadella Scheiben halbieren und quer in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mischen. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senfcreme, Öl und Kalbsfond mit dem Schneidstab eine Sauce mixen. Den Salat schichtweise in eine Schale füllen, dabei mit der Sauce beträufeln.

## Spargel-Nudelpfanne

### Zutaten:

-500g Grünspargel	-Salz/Pfeffer
-250g Risottoreis (z.B. Arbora)	-Zucker
-1/3ltr. trockener Weißwein	-2 EL Butter
	-1 Zwiebel
	-1 EL Sahne
	-80g frischer Parmesan

### Zubereitung:

Spargel waschen und in einem Topf mit Wasser, Salz und Zucker offen in ca. 8 Min. bissfest kochen. Herausheben und abtropfen lassen. Spargelspitzen ca. 3 cm lang abschneiden und beiseite stellen. Den Rest schräg in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Davon 1/3 mit der Sahne pürieren. Zwiebeln Schälen, sehr fein würfeln und in 1 EL Butter andünsten. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Heißen Spargelsud und Wein mischen. Nach und nach unter Rühren zum Reis geben, immer erst nachgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Den Reis insgesamt 20-25 Min. leicht brodelnd garen. Kurz vor Ende der Garzeit Spargelstücke und Püree unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übrige Butter und Parmesan untermischen. Mit Spargelspitzen garniert servieren.

## Aktuelle Spargel Rezepte



### Kirchheimer Grünspargel

H. Rosenberger  
Schützenpfadhöfe 2  
74366 Kirchheim  
Tel: 07143/891161  
E-Mail: [info@rosenberger-hof.de](mailto:info@rosenberger-hof.de)  
Web: [www.rosenberger-hof.de](http://www.rosenberger-hof.de)  
Öffnungszeiten:  
Montag: Geschlossen  
Dienstag-Samstag: 9:00-18:30  
Sonn- und Feiertags: 9:00-12:00

### **Unser Tipp zur Sauce Hollandaise**

Natürlich ist Ihre selbergemachte Sauce Hollandaise die beste. Soll's aber mal schnell gehen und trotzdem gut schmecken, empfehlen wir unsere **LUKULL Sauce Hollandaise** auf pflanzlicher Basis.

Neu im Sortiment haben wir eine **BIO-Sauce Hollandaise** in Pulverform, die von Ihnen mit frischer Butter zubereitet wird.

Diese Pulverform gibt es auch aus konventionellem Anbau zum Einsteuern aufkochen und fertig.

**In unserem Hofladen finden Sie außerdem unserm Grünspargel auch noch andere Leckereien.**

- Verschiede leckere Käsesorten
- Pralinevariationen
- Konfitüre aus unserer kleinen Manufaktur
- Chillipaste
- und vieles Mehr

### **Grünspargel Frittata**

#### **Zutaten:**

-500g Kartoffeln festgekocht	-Pfeffer/Salz
-500g Grünspargel	-1 Zwiebel
-100g Schnittkäse	-11 Eier
-1 EL Butter	-Muskat
-3 EL Öl	-80ml Schlag-sahne

#### **Zubereitung:**

Backofen auf 180°C aufheizen, Kartoffeln in Salzwasser 25 Min. kochen. Ausdämpfen lassen, pellen, abkühlen, Zwiebeln fein würfeln. Spargel ca. 4 Min. kochen, abtropfen lassen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden, Käse grob reiben. Die Eier mit der Sahne verquirlen, herzhaft mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben hineingeben und unter wenden hellbraun anbraten, Zwiebeln zugeben. Spargel darauf verteilen und die Eimasse darüber gießen. Zugedeckt bei milder Hitze 10 Min. stocken lassen. Dann offen im Backofen weitere 6 Min. stocken lassen. Frittata zum Wenden auf einen Topfdeckel gleiten lassen und weitere 6 Min. im Ofen backen, mit Käse bestreuen.

### **Spargel und Garnelen aus dem Wok**

#### **Zutaten:**

-800g Grünspargel	-16 Garnelen
-1 Knoblauchzehe	-4 EL Öl
-130 ml Hummerfond	-Pfeffer/Salz
-100ml ungesüßte Kokosmilch	-Fischsoße
-1 Bd. Frühlingszwiebeln	-25g Ingwer
	-1/2 Koriandergrün
	-Chillipaste
	-1 EL Speisestärke

#### **Zubereitung:**

Die Garnelen längs halbieren und den Darm entfernen. Grünspargel am unteren Drittel schälen. Enden abschneiden, Stangen schräg in 1,5 cm große Stücke schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Knoblauch fein hacken

Zwiebeln schräg in 1,5 cm große Stücke schneiden. 2EL Öl im Wok sehr heiß werden lassen. Garnelen darin 1-2 Min. unter wenden anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Garnelen mit der Kelle herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl in den Wok geben. Spargel darin ca. 3 Min. anbraten. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln zugeben und kurz anbraten. Hummerfond mit Speisestärke glatrühren und unter das Gemüse rühren. Kokosmilch zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 4 Min. kochen. Garnelen unterheben und herzhaft mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Fischsoße würzen. Für die gewisse Würze und gewünschtem Schärfeegrad mit Chillipaste abschmecken. Zuletzt die Korianderblätter abzupfen und unterheben. Als Beilage passt Basmatireis perfekt.

### **Spargel-Nudelpfanne**

#### **Zutaten:**

-500g Grünspargel	-Salz/Pfeffer
-300g Nudeln	-Zucker
-400ml Buttersauce	-2 EL Öl
	-5 Cocktailtomaten

#### **Zubereitung:**

Nudeln bissfest in Salzwasser kochen. Grünspargel vorbereiten und in 3 cm lange Stücke schneiden. In heißem Fett ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Buttersauce über die Spargel geben, Nudeln unterheben. Mit den gewürfelten Cocktailtomaten garnieren und servieren.

### **Unser Tipp zur Sauce Hollandaise**

Natürlich ist Ihre selbergemachte Sauce Hollandaise die beste. Soll's aber mal schnell gehen und trotzdem gut schmecken, empfehlen wir unsere **LUKULL Sauce Hollandaise** auf pflanzlicher Basis.

Neu im Sortiment haben wir eine **BIO-Sauce Hollandaise** in Pulverform, die von Ihnen mit frischer Butter zubereitet wird.

Diese Pulverform gibt es auch aus konventionellem Anbau zum Einsteuern aufkochen und fertig.

**In unserem Hofladen finden Sie außerdem unserm Grünspargel auch noch andere Leckereien.**

- Verschiede leckere Käsesorten
- Pralinevariationen
- Konfitüre aus unserer kleinen Manufaktur
- Chillipaste
- und vieles Mehr

### **Grünspargel Frittata**

#### **Zutaten:**

-500g Kartoffeln festgekocht	-Pfeffer/Salz
-500g Grünspargel	-1 Zwiebel
-100g Schnittkäse	-11 Eier
-1 EL Butter	-Muskat
-3 EL Öl	-80ml Schlag-sahne

#### **Zubereitung:**

Backofen auf 180°C aufheizen, Kartoffeln in Salzwasser 25 Min. kochen. Ausdämpfen lassen, pellen, abkühlen, Zwiebeln fein würfeln. Spargel ca. 4 Min. kochen, abtropfen lassen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden, Käse grob reiben. Die Eier mit der Sahne verquirlen, herzhaft mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben hineingeben und unter wenden hellbraun anbraten, Zwiebeln zugeben. Spargel darauf verteilen und die Eimasse darüber gießen. Zugedeckt bei milder Hitze 10 Min. stocken lassen. Dann offen im Backofen weitere 6 Min. stocken lassen. Frittata zum Wenden auf einen Topfdeckel gleiten lassen und weitere 6 Min. im Ofen backen, mit Käse bestreuen.

### **Spargel und Garnelen aus dem Wok**

#### **Zutaten:**

-800g Grünspargel	-16 Garnelen
-1 Knoblauchzehe	-4 EL Öl
-130 ml Hummerfond	-Pfeffer/Salz
-100ml ungesüßte Kokosmilch	-Fischsoße
-1 Bd. Frühlingszwiebeln	-25g Ingwer
	-1/2 Koriandergrün
	-Chillipaste
	-1 EL Speisestärke

#### **Zubereitung:**

Die Garnelen längs halbieren und den Darm entfernen. Grünspargel am unteren Drittel schälen. Enden abschneiden, Stangen schräg in 1,5 cm große Stücke schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Knoblauch fein hacken

Zwiebeln schräg in 1,5 cm große Stücke schneiden. 2EL Öl im Wok sehr heiß werden lassen. Garnelen darin 1-2 Min. unter wenden anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Garnelen mit der Kelle herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl in den Wok geben. Spargel darin ca. 3 Min. anbraten. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln zugeben und kurz anbraten. Hummerfond mit Speisestärke glatrühren und unter das Gemüse rühren. Kokosmilch zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 4 Min. kochen. Garnelen unterheben und herzhaft mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Fischsoße würzen. Für die gewisse Würze und gewünschtem Schärfeegrad mit Chillipaste abschmecken. Zuletzt die Korianderblätter abzupfen und unterheben. Als Beilage passt Basmatireis perfekt.

### **Spargel-Nudelpfanne**

#### **Zutaten:**

-500g Grünspargel	-Salz/Pfeffer
-300g Nudeln	-Zucker
-400ml Buttersauce	-2 EL Öl
	-5 Cocktailtomaten

#### **Zubereitung:**

Nudeln bissfest in Salzwasser kochen. Grünspargel vorbereiten und in 3 cm lange Stücke schneiden. In heißem Fett ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Buttersauce über die Spargel geben, Nudeln unterheben. Mit den gewürfelten Cocktailtomaten garnieren und servieren.