

Spargel-Schinkenröllchen überbacken

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Bleichspargel
20 g Butter
20 g Mehl
200 ml Sahne
2 TL Gemüsebrühe Instant
200 g Käse z. B. mittelalter Gouda
8 Scheiben Schinken gekocht
Zucker, Salz, Muskat

Zubereitung:

Einen großen Topf bis zur Hälfte mit Wasser füllen. Eine Prise Zucker 2 TL Salz und eine Butterflocke dazu geben und zum Kochen bringen.

Den geschälten Spargel hineingeben und bissfest kochen (je nach Dicke 10 - 15 Min.) In dieser Zeit den Gouda reiben.

Den Spargel aus dem Wassern nehmen.

Das Spargelwasser aufbewahren.

Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl darin anschwitzen. 250 ml Spargelwasser nach und nach dazu geben und immer wieder glattrühren. Bei mittlerer Temperatur. Nun die Sahne dazu geben und ebenfalls glattrühren. Sollte die Sauce noch zu dick sein etwas Spargelwasser dazu geben. Mit der Gemüsebrühe abschmecken und etwa 3 Min. köcheln lassen.

Nun den Topf von der Herdplatte nehmen und die Hälfte des Käses unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ca. 5 - 7 Stangen (je nach Dicke) mit dem Schinken umwickeln und in eine Auflauf-form legen.

Mit der Käsesauce übergießen und den restlichen Käse darüber streuen. 10 - 15 Minuten goldbraun im Ofen überbacken.

Spargel im Backofen (Beilage)

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Grün- und Bleichspargel gemischt oder Einzeln
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen fein geschnitten
10 Kirschtomaten in Vierteln
200 g Butter
Parmesan nach Geschmack
Walters Bärlauch Paste (oder Basilikumblätter)
Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

5 Bögen Alufolie bereitlegen. Je 5 - 7 Stangen Spargel auf die Folie legen. Die Zwiebeln, je 2 Tomaten und etwas Knoblauch über die Spargel verteilen.

Mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat bestreuen. Einige Flocken Butter darüber geben und wer mag mit Bärlauch Paste (alternativ Basilikum) und Käse abrunden. Nun die Folien zu einem Päckchen verschließen.

Den Spargel bei 200 °C im Ofen 20 - 25 Minuten garen.



Unsere Rezepte 2020



Spargel aus dem Ofen

Nähere Informationen unter spargelhof-walter.de
oder für die neuesten Infos Fan werden bei Facebook
<http://www.facebook.com/spargelhof.walter>

 Spargelhof Walter · Ludwigstraße 50 · 67161 Gönheim
Telefon 06322 66964 · www.spargelhof-walter.de

Ofenspargel mit mediterraner Weinsauce

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Bleichspargel
6 EL Olivenöl
1/2 Zitrone (Bio)
230 g Zwiebeln
70 g Lauch
50 g Staudensellerie
130 g Möhren
50 g Tomaten
10 g geriebener frischer Ingwer
1 TL Kräuter der Provence
70 g Cashewnuss Kerne
200 g trockener Riesling
Saft einer 1/2 Zitronen +
Zitronenabrieb
2 TL Agavendicksaft /
alternativ etwas Zucker

Für das Gemüse

160 g Zucchini
80 g Möhren
2 Frühlingszwiebeln (Schlotten)
1 kleine Avocado
1 EL eingelegte Kapern
Etwas Dill, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen.

Für den Spargel:

Den geschälten Spargel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und etwas Zucker bestreuen. Die 1/2 Zitrone in Scheiben schneiden und auf den Spargel verteilen. Den Spargel ca. 25 Minuten garen.

Für die Soße:

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Lauch, Sellerie, Möhren und Tomaten ebenfalls putzen und fein schneiden. Die Zwiebeln im Öl anrösten und Lauch, Sellerie, Möhren, Ingwer, Kräuter und die Nüsse dazu geben. 5 Minuten mit anbraten. Nun den Wein dazu gießen und zur Hälfte einkochen. 300 ml Wasser dazu geben aufkochen. Den Agavendicksaft (alternativ etwas Zucker) Zitronensaft und deren Abrieb dazu und im Mixer oder mit Pürierstab pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Für das Gemüse:

Das Gemüse putzen, klein würfeln und in einer Pfanne kurz braten und abschmecken. Die Avocado fein würfeln und mit den Kapern dazu geben. Den Spargel mit den Zitronenscheiben vom Backblech nehmen und auf einer Platte anrichten. Die Sauce mit dem angebratenen Gemüse darüber gießen. Mit Dill garnieren.

Zucchini Spargel Röllchen

Zutaten für 4 Personen:

1 kg grüner Spargel am unteren Drittel geschält und gewaschen
3 Zucchini
ca. 5 EL Olivenöl
250 g Ziegenfrischkäse oder Frischkäse aus Kuhmilch
50 ml Milch
50 g geriebener Pecorino (Alternativ Gouda oder Bergkäse)
2 Eier
Basilikum
250 g Kirschtomaten
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Alternativ mit Walters Spargelschäler. Den Backofen auf 250 °C (Umluft 230 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Zuchinischeiben darauf verteilen. Die Zuchinischeiben dünn mit Öl bepinseln und mit etwas Salz bestreuen. Etwa 5 Minuten backen und danach abkühlen lassen. Eine flache Auflaufform einölen. Frischkäse mit Milch, geriebenem Käse und Eiern verquirlen und abschmecken. 2 - 3 Zuchinischeiben überlappend zusammenlegen und 5 - 7 Spargelstangen darin einwickeln. Die Spargelköpfe sollten heraus schauen. Die Röllchen in die Auflaufform geben und die Käsesauce darüber gießen. Die halbierten Tomaten darauflegen. Die Backofentemperatur auf 200 °C (Umluft 180 °C) reduzieren und die Röllchen im Ofen ca. 15 Minuten gratinieren. Mit dem Basilikum ausgarnieren.

Spargel Kartoffel Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

500 g grüner Spargel am unteren Drittel geschält und gewaschen
800 g mehlig kochende Kartoffeln (Berber, Bintje, Blauer Schwede, Gunda Melina, Augusta)
50 g Butter
125 ml Sahne
2 Eigelb
150 g gekochter Schinken in Würfel geschnitten
100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in Viertel schneiden. Die Kartoffeln in einen Topf geben, salzen und knapp mit Wasser bedeckt kochen (ca. 15 Min.). Das Spargelwasser zum kochen bringen. Salz, Zucker und eine Butterlocke dazu geben. Darin den Spargel ca. 5 Minuten bissfest kochen.

Spargel herausnehmen und warm stellen. Die Kartoffeln abschütten und abdampfen lassen. Anschließend mit einer Kartoffelpresse durchdrücken. Alternativ mit einem Kartoffelstampfer oder dem Handrührgerät zu Kartoffelstampf bearbeiten. Die Sahne erhitzen und unter rühren zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Die Masse abkühlen lassen und die 2 Eidotter unterrühren. Die Auflaufform dick mit Butter einstreichen und mit der Hälfte des Kartoffelpürees ausfüllen. Die Hälfte der Schinkenwürfel und des Käses darauf verteilen und mit den Spargelstangen dicht belegen. Nun den restlichen Schinken über dem Spargel verteilen und das restliche Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Das Püree gitterförmig über den Spargel/Schinken spritzen. Mit Butterflocken belegen und zum Schluss mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 180 °C) ca. 15 Minuten überbacken.

