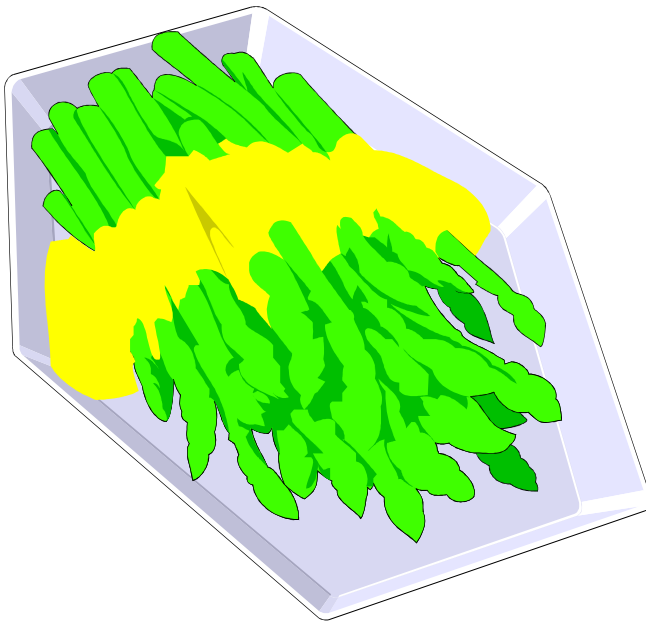


Ute Reimer

**Mein
Spargelkochbuch 2**



**Neue Rezepte im Rahmen der Spargeltage
des Landkreises Groß-Gerau 2003 - 2013**

Edition Peter Reimer
ISBN 978-3-936040-09-8

Bilder zu dieser Ausgabe finden Sie unter

<http://www.facebook.com/Spargelkochbuch>

Veröffentlicht in der Edition Peter Reimer, Trebur, April 2015
Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks
und der fotomechanischen Wiedergabe
Copyright © 2015 Edition Peter Reimer
D-65468 Trebur, Friedhofstr. 29, Tel. 06147-1556, Fax 06147-57421
Email edition@buchimport.com
ISBN 978-3-936040-09-8

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	6
Allgemeine Spargeltipps.....	7
Zum Einkauf	7
Zur Zubereitung	7
Weitere nützliche Hinweise zum Nachkochen	9
Salate.....	11
Spargelsalat Karibik.....	11
Roher Spargelsalat	12
Roh marinierter Spargelsalat	13
Frischer Spargel-Mango-Salat	14
Fruchtiger Spargelsalat	15
Spargel mit Erdbeervinaigrette	16
Suppen	17
Spargelcremesuppe mit Kräuterrahm	17
Spargel-Rahmsuppe	18
Spargelcremesuppe mit Basilikum	19
Spargel-Kerbelsuppe mit Tomaten	20
Grünes Spargelsüppchen mit Krabben	21
Spargelcremesuppe mit gebratenem Spargel.....	22
Spargelcremesuppe mit Kräutereinlage und Croûtons	23
Grüne Spargelcremesuppe	24
Pikantes.....	25
Röstbrot mit Spargelcreme	25
Spargel-Lachs-Tatar	26
Spargelflans mit Garnelen	27
Fruchtige Spargel-Crostini.....	28
Spargel mit Thunfischcreme.....	29
Gebakener Spargel mit Kräutercreme.....	30
Kräutercreme	30
Kräuter-Quark-Nocken	31
Carpaccio mit grünem Spargel	31
Grüner Spargel in Knusperteig	32
Spargelsäckchen	33
Grünes Spargelpesto auf Röstbrot	34
Geschichtetes Lachs-Spargel-Tatar	35
Hauptgerichte.....	36

Spargel mit Hähnchenfilet und Erdbeeren.....	36
Spargelköpfe in Kräuter-Lachs-Garnelensoße	37
Frühlingspfanne	38
Kaiserschmarren mit gebratenem Spargel	39
Spargel mit Lachscreme	40
Spargelspitzen in Basilikum-Spargelsauce.....	41
Kartoffeltaschen mit Stangenspargel.....	42
Lachs mit Spargelkruste	43
Tafelspitz mit Sauce Frankfurtaise	44
Sauce Frankfurtaise	45
Lachsbuletten auf lauwarmen Spargelsalat	46
Spargelsalat.....	46
Dressing	46
Hähnchenroulade mit Spinat und Spargel	47
Spargel im eigenen Saft (6 Port.).....	48
Spargel mit Rösti und Remoulade	48
Rösti.....	48
Remoulade	49
Schnitzelröllchen mit Kräutercreme	50
Omelett mit grünem Spargel.....	51
Lasagnetaschen mit Spargel und Lachs.....	52
Spargel mit Garnelen und Erdbeerhollandaise	53
Soßen	54
Orangen-Dip	54
Orangen-Basilikum-Soße	54
Sauce mit Kerbel und Pinienkernen	54
Spargel-Käsecreme	55
Lachsssoße	56
Beilagen	57
Spargelrisotto.....	57
Kartoffelwaffeln	58
Aufläufe	59
Spargel-Auflauf mit Käsekruste	59
Spargel-Lachs-Gratin.....	60
Überbackener Schinkenspargel	61
Spargelgratin mit Chilihollandaise	62
Chilihollandaise	62
Gebäck	63
Spargel-Mozzarella-Muffins.....	63

Frühlingszwiebel-Käse-Waffeln.....	64
Blätterteigtarteletts.....	65
Spargelpizza.....	66
Spargelrolle.....	67
Schneller Flammkuchen	68
Spargel im Brezelmantel mit gekochtem Schinken und Honig- Senfsoße.....	69
Schnelle Grissini.....	70
Spargel im Blätterteig	71
Desserts.....	72
Erdbeereisrolle.....	72
Erdbeeren mit Mascarponesauce	72
Erdbeerschnee.....	73
Erdbeer-Mousse.....	74
Rote Mousse	74
Weiße Mousse	74
Erdbeersmoothie.....	75
Quarkknödel mit Erdbeerkompott.....	76
Quarkknödel mit Erdbeer-Rhabarber- Kompott.....	77
Rhabarberstäbchen mit Erdbeersalat	78
Erdbeersalat	78
Quarkspaghetti mit Erdbeersauce.....	79
Soufflierter Rhabarberschmarren.....	80
Verwendete Abkürzungen	81

Vorwort

Nach dem großen Erfolg meines ersten Spargelkochbuches haben wir uns entschlossen, Sie mit neuen, in meinen Kochkursen von 2003 bis 2013 ausprobierten Rezepten zu erfreuen.

Bei meinen Rezepten lege ich sehr viel Wert auf die leichte Nachkochbarkeit für Anfänger und Fortgeschrittene. Wenn Sie sich an die Reihenfolge der Arbeitsschritte und die Mengenangaben der Zutaten halten, können auch Sie diese leckeren Spargelgerichte zubereiten und genießen.

Wenn nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen gerechnet.

Für jeden meiner Spargelkochkurse war es mir ein Anliegen, den einzigartigen Geschmack des Spargels besonders hervorzuheben und ihn besonders zu servieren.

Lassen sie sich überraschen und finden sie ihr neues Lieblingsrezept.

Spargel im Blätterteig

500 g	weißer Spargel	}	- waschen, schälen
1/4 l	Wasser		zum Kochen bringen,
1 Pr.	Zucker		bissfest garen, herausnehmen,
	Zitronenmelisse		abtropfen lassen, abkühlen
	Salz		
1 Pl.	Blätterteig		- aufrollen und in 12 x 12 cm große Quadrate schneiden
150 g	roher Schinken (dünne Scheiben)		- auf den Blätterteig legen

Gegarten Spargel in Portionen aufteilen und diagonal auf die Quadrate verteilen. Die seitlichen Ecken über dem Spargel aufeinander legen. Fertige Teile auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

1	Eigelb	}	verrühren, Blätterteig damit bestreichen
2 EL	Milch		

Temperatur. 225 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Spargeltaschen mit Kräuterdip oder einer Sauce Hollandaise servieren.