

Rezeptideen vom Spargel- und Erdbeerhof Thees

Hier finden Sie schmackhafte und schnell zu kochende Spargel-Rezepte. Alle Mengenangaben beziehen sich jeweils auf vier Portionen.

Spargel in zerlassener Butter

Zutaten:

2 kg geschälten Spargel
1 kg Kartoffeln
150 g Butter
1 Bund Schnittlauch
Salz
Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, mit der Schale in Salzwasser garen. Spargel in leicht kochendes Salzwasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter 15-18 Minuten kochen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß pellen. 100 g Butter in einem Topf zerlassen und die abgesetzte Molke abschöpfen. Spargel gut abtropfen lassen, mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten. Zerlassene Butter über den Spargel geben. Schnittlauch über die Kartoffeln streuen und die übrige Butter als Flöckchen draufsetzen.

Spargel und Schinken-Butter

Zutaten:

2 kg geschälten Spargel
2 TL Salz
220 g Butter
2 Prisen Zucker
10-12 frische Salbeiblättchen
50 g Parmaschinken
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Spargel mit Küchengarn zu Portionen bündeln. In zwei großen Töpfen je 1 l Wasser mit 1 TL Salz, 10 g Butter und Zucker aufkochen. Spargel 15-18 Minuten garen. Übrige Butter schmelzen, dabei die weiße Molke abnehmen. Die Salbeiblättchen abbrausen, trockentupfen und in 1 EL flüssiger Butter anbraten. Dann die restliche Butter zugießen, aber nicht bräunen lassen. Schinken in schmale Streifen schneiden, zugeben, salzen, pfeffern. Spargel abtropfen lassen und mit Salbei-Schinken-Butter servieren.