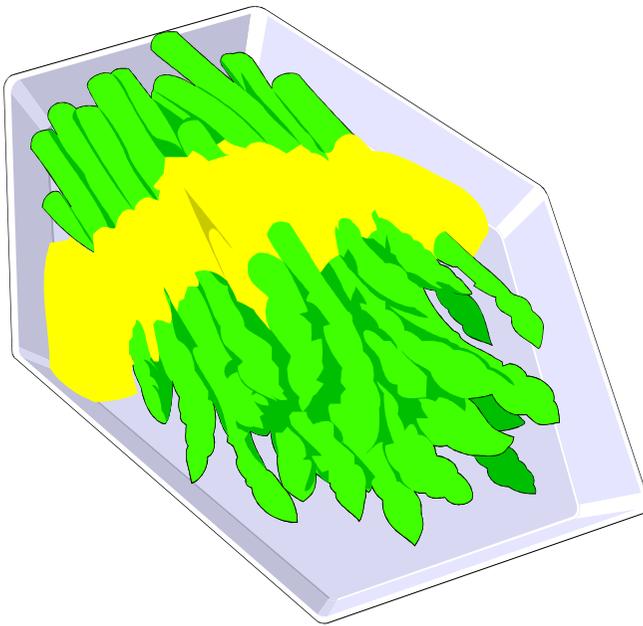


**Ute Reimer**

# **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](mailto: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
Lachssouße .....	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.