

Hier finden Sie eine Auswahl von Spargelrezepten, zusammengestellt von Deutschlands Spitzenköchen

Johann Lafer
Stromburg
55442 Stromberg

Auf der Hautseite gebratener Loup de mer mit Orangen-Spargel-Butter und Pariser Kartoffeln

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

ca. 500 g Filet vom Loup de mer
20 g Butter
2 Schalotten, in kleine Würfel geschnitten
abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)
150 ml Spargelfond
Saft von 2 Orangen
60 g kalte Butter

Salz
Chili a. d. Gewürzmühle

Filets von 2 Orangen
8 Stangen Spargel, gegart
3 EL geschlagene Sahne

20 g Olivenöl
2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
1 Schalotte, halbiert
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Kerbelblättchen, gezupft
Estragonblättchen, gezupft

Zubereitung:

Das geschuppte und entgrätete Fischfilet in 4 gleich große Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und die Orangenschale darin glasieren und mit dem Spargelfond und dem Orangensaft aufgießen. Das Ganze etwa um die Hälfte einkochen lassen. Mit einem Mixstab pürieren und mit der kalten Butter aufmixen.

Mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle würzen.

Die Orangenfilets und den in ca. 3 cm lange Stücke geschnittenen Spargel als Einlage in die Sauce geben. Die geschlagene Sahne unterheben.

Die Fischfilets in heißem Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Die "Aromaten" begeben und so lange braten lassen, bis der Fisch fast durch ist. Nun kurz auf der 2. Seite anbraten. Wenn der Fisch gar ist, herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Fisch auf der Orangensauce anrichten, mit frischen Kerbelblättchen, gezupften Estragonblättchen und dem mitgebratenen Thymian und Schalotten garnieren.

Als Beilage bestens geeignet sind rohe Kartoffelkugeln in Butterschmalz langsam gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Johann Lafer

Spargelsalat mit gefülltem Kaninchenrücken und Frühlingskräutersabayon

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

16 Stangen weißer Spargel

20 g Butter

1 EL Schalottenwürfel

etwas Zucker

Salz

2 Zitronenscheiben ohne Schale

3 EL weißer Balsamicoessig

6 Radieschen, gestiftet

1 EL Kerbel, gehackt

1 EL Estragon, gehackt

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel schälen und das holzige Ende wegschneiden. Dann die Stangen in drei gleich große Stücke schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen, den Zucker begeben und den gewaschenen Spargel darauf geben (wichtig: der Spargel muss tropfnass sein!) Mit Salz würzen und die Zitronenscheiben darauf legen. Mit einem entsprechend großen Deckel den Topf verschließen, so dass beim Garen kein Dampf aus dem Topf heraustreten kann.

Den Spargel bei schwacher Hitze ca. 8 – 10 Minuten garen.

Die Hälfte von dem Sud abgießen und reservieren.

Zu der anderen Hälfte Essig, Radieschen, Kerbel und Estragon dazu geben, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die noch warmen Spargelstücke mit der Kräutervinaigrette marinieren.

Gefüllter Kaninchenrücken:

1 Kaninchenrücken

Den Kaninchenrücken von der Unterseite her hohl auslösen, parieren und der Länge nach halbieren. Flach auflegen und leicht klopfen.

Geflügelfarce:

80 g Geflügelfleisch

40 g Sahne

1 EL Weinbrand

Salz, Pfeffer

1 TL Trüffelöl

1 EL Schnittlauch, feingeschnitten

1 EL Karotten, geschält und fein gewürfelt

Öl zum Bestreichen

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine ganz fein mixen.

Die entstandene Geflügelfarce mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken, den Schnittlauch und die fein geschnittenen Karottenwürfel in die Farce einrühren.

Die Kaninchenrücken mit Farce bestreichen und zu einer Rolle formen.

In Alufolie wickeln, welche vorher mit Öl eingepinselt wurde und im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 15 Minuten garen.

Frühlingskräutersabayon:

2 Eigelbe

80 ml Spargelfond

Salz, Pfeffer

80 g Zimmer warme Butter

½ TL Schnittlauch

½ TL Petersilie

½ TL Kerbel

etwas Essig

80 g verschiedene Salate

Die Eigelbe mit dem Spargelfond verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die Butter einrühren, die Kräuter begeben und mit etwas Essig abschmecken.

Kaninchenrücken in schräge Tranchen schneiden, auf dem Spargelsalat anrichten. Sabayon darauf verteilen und mit den geputzten Salaten garnieren.

Bernd Werner
Gaststuben Walk'sches Haus
76356 Weingarten

Steinbuttschnitte mit Süßkartoffeltörtchen und Bruchsaler Spargel

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

Steinbutt

4 St. Steinbuttfilets à 120 g vom Fischhändler portioniert

Olivenöl zum Braten

1 Thymianzweig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Süßkartoffeltörtchen

12 Scheiben Süßkartoffel, blanchiert und rund ausgestochen (3 mm dick und 3 cm Durchmesser)

12 Scheiben festkochende Kartoffeln, blanchiert und rund ausgestochen (3 mm dick und 3 cm Durchmesser)

100 g Fischfarce (50 g Fischfilet, 50 g flüssige Sahne, Salz)

1 EL Petersilienpüree

1 Ei

50 g Mehl

100g Paniermehl

Salz

8 Stangen weißer Bruchsaler Spargel, geschält und gekocht

8 Stangen grüner Bruchsaler Spargel, geschält und gekocht

Friteuse zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Fischfarce mit dem Petersilienpüree vermengen und die einzelnen Scheiben von den zwei Kartoffelsorten damit bestreichen. Nun abwechselnd je Törtchen 3 Süßkartoffelscheiben und 3 Kartoffelscheiben schichten und anschließend mit Salz würzen. Mit Mehl, Ei, Semmelbrösel panieren und goldbraun in der Friteuse backen.

Den Steinbutt würzen und im Olivenöl mit dem Thymianzweig goldbraun anbraten.

Aufgeschlagene Buttersauce mit Tomaten:

6 vollreife mittelgroße Tomaten (geschält und entkernt ca. 250 g)

2 Schalotten

120 g kalte Butter

1 EL Tomatenpüree
4 cl trockener Weißwein
1 – 2 EL Estragonblätter
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und in Stücke teilen. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. 20 g Butter erhitzen und die Schalotten glasig dünsten. Die Tomaten dazugeben und unter Rühren mit andünsten. Das Tomatenpüree unterrühren und mit dem Wein aufgießen. Bei schwacher Hitze so lange köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen. Im Mixer fein pürieren und erneut erhitzen. Mit einem Stabmixer die gut gekühlte Butter in kleinen Flocken nach und nach in die Sauce einarbeiten. Sollte die Sauce zu dünn sein, noch etwas Butter dazugeben, ist sie zu dick mit etwas Wasser oder Wein verdünnen. Mit den gewaschenen und fein gehackten Estragonblättern, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Stefan Rottner
Romantik-Hotel & Gasthaus Rottner
90431 Nürnberg/Großreuth

Kräuterpfannkuchen mit Spargel und gebeizter Lachsforelle

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

1 kg roher Spargel (bis 650 g geschälter Spargel)
400 g gebeizte Lachsforelle oder Lachs (in dünne Scheiben geschnitten)
200 g Mehl
0,25 l Milch
4 Eier
50 g Butter – Salz, Pfeffer
0,25 l Spargelfond
0,1 l Sahne
100 g Butter
Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon (Menge je nach Geschmack)

Zubereitung:

Den Spargel kochen.

Aus Mehl, Milch, Eiern und der zerlassenen Butter einen glatten Pfannkuchenteig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die klein geschnittenen Kräuter untermischen und 8 dünne Pfannkuchen backen.

Den Spargelfond mit der Sahne erhitzen, etwas reduzieren lassen und 100 g kalte Butter mit dem Zauberstab oder dem Schneebesen einrühren.

Lachsforellenscheiben gleichmäßig auf die Pfannkuchen verteilen, 4 – 5 Stangen Spargel in die Mitte legen und das Ganze einrollen und warm stellen. Die Pfannkuchen quer halbieren, gefällig anrichten und mit dem Spargelbutterfond übergießen. Eventuell mit Kräutern ausgarnieren.

Weinempfehlung:

2000er Eschendorfer Lump
Silvaner Spätlese, trocken
Weingut Paul Sauer, Eschendorf

Barbara Schlachter-Ebert
Restaurant Schlossanger Alp im Berghotel Schlossanger Alp
87459 Pfronten

Spargelsülze mit Lachs und Saibling
Dazu gebratene Kartoffelwürfel

Zutaten:

Gelee:

100 g Spargelfond
100 g Weißwein
100 g Wasser
30 g Pernod
30 g Wermut
20 g Zwiebelscheibe
20 g Lauchstreifen
20 g Dill
½ Zitrone
Salz, Pfeffer
4 Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen

Diese Zutaten werden aufgekocht und zum Schluss, die Gelatine ausgedrückt dazugegeben.

250 g Spargel
geschält. Im Wasser mit Zucker, Salz, Zitrone und einem Stück Butter weich köcheln. Im Eiswasser abschrecken und in ca. 2 cm große Stücke schneiden

200 g Saibling
200 g Lachsfilet
in Streifen von 2 cm Länge + 0,5 cm Breite schneiden

100 g rote Paprika
100 g Zucchini
in Würfel schneiden leicht in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken

4 tiefe Teller herrichten, den Spargel mit den Fischstücken im Teller anrichten, die Gemüsewürfelchen darüber streuen und mit dem heißen Fond angießen, dabei wird der Fisch angegart und kalt gestellt.

Kartoffeln:

300 g Kartoffeln geschält, in Würfel geschnitten und in Butterschmalz anbraten, anschließend zu der Sülze reichen.

Wer mag, kann etwas Kräutersauerrahm dazugeben.

Kräutersauerrahm:

200 g Sauerrahm

50 g gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)

Salz, Pfeffer, Zitronensaft zum Verfeinern

Jens Dannenfeld

Dannenfelds Restaurant

Dannis Brasserie auf dem ATRmax

38122 Braunschweig

Roulade von Spargel und Rucola mit Lammschinken

(Zutaten für 2 Personen)

250 g Braunschweiger Spargel

1 cl Walnussöl

1/8 l Milch

40 g Lammschinken

1 cl Sherryessig

1 cl Noilly Prat

1 Bund Rucola

50 g Butter

3 Blatt Gelatine

2 Eier

15 g Crème Fraîche

Salz, Pfeffer, Zucker

40 g Mehl

25 g Sahne

Den Spargel schälen und im Salzwasser kochen. Die Enden abschneiden und in Butter anschwitzen. Mit etwas Noilly Prat ablöschen und mit 1/8 l Spargelfond auffüllen. Auf die Hälfte einkochen. Die Sahne und Crème Fraîche dazugeben und mit Butter montieren und abschmecken.

Die eingeweichte Gelatine unter die Masse ziehen, passieren und kühl stellen. Den Rucola waschen und pürieren und unter die Spargelmasse ziehen. Mit Walnussöl nochmals montieren.

Aus Mehl, Eiern, Spargelfond und der Milch einen Crêpeteig zubereiten. Die Pfannkuchen dünn ausbacken und auskühlen lassen.

Darauf dünne Scheiben Lammschinken legen. Diese mit dem Rucolamousse bestreichen und einrollen. Kühlen.

Die Roulade fingerdick aufschneiden und mit einem kleinen Spargelsalat servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe, Sachsen
1999er Weißburgunder Spätlese trocken

Spargelrisotto mit Rotbarbe

(Zutaten für 2 Personen)

250 g Braunschweiger Spargel
50 g Butter
50 g Schalotten
2 Rotbarbenfilets
60 g Risottoreis
1 cl Olivenöl
1 cl Weißwein
Salz, Pfeffer, Zucker
Thymian, Lorbeer, Kerbel

Den Spargel schälen und kochen.

Die Schalotten mit dem Reis und etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und den Spargelfond dazugeben. Ein Gewürzsäckchen aus Kerbelstielen, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben. Den Risotto würzen und al dente kochen.

Die Spargelspitzen separat warm legen. Die Enden fein würfeln und unter den Risotto geben und mit Butter montieren. Das Rotbarbenfilet auf der Hautseite kross braten und auf dem Risotto anrichten. Die Spargelspitzen dekorativ auf dem Teller verteilen.

Dazu empfehlen wir:

Dr. Heger, Ihringen/Kaiserstuhl
200er Ihringer Winklerberg Grauburgunder Spätlese trocken

Spargelstrudel auf Orangen-Estragonsauce

(Zutaten für 2 Personen)

300 g Spargel
1 Zitrone
50 g Quark
5 g Estragon
2 Eier

50 g Schalotten
50 g Semmelbrösel
20 g Sellerie, Karotten und Lauch
50 g Butter
Strudelteig: 80 g Mehl, 65 g Öl, 35 g Wasser

Den Spargel schälen und kochen. Die Spitzen abschneiden und separat bereitstellen. Die Enden würfeln und mit Quark, Eigelb, Semmelbrösel und Gemüsestreifen vermengen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Strudelteig rollen und ziehen. Mit Butter beträufeln, die Spargelmasse einfüllen und rollen. Den Strudel mit Butter einstreichen und bei 220°C backen.

Estragonstiele, Schalotten und Sellerie anschwitzen. Mit Spargelfond ablöschen und ca. ½ Stunde köcheln lassen und passieren.

Mit Salz und Zucker abschmecken und Butter montieren. Zum Schluss gehackten Estragon dazugeben. Den Strudel mit der Sauce und den Spargelspitzen servieren.

Dazu empfehlen wir:
Georg Breuer, Rudesheim
2000er Riesling Sauvage