

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Hinweis:

Wenn Sie einen Umluftofen besitzen, stellen Sie bitte die im Rezept angegebene Temperatur um ungefähr 20 °C niedriger ein. Generell ist jeder Ofen unterschiedlich, daher kann die Backzeit je nach Ofen variieren.

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2017 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung: © StockFood/Hendey, Magdalena

Gestaltung, Satz und Repro: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Fotos: © StockFood GmbH, München

Rezepte: Stockfood Rezeptservice

Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1158-2 (Print)

ISBN 978-3-7995-1178-0 (eBook)

Inhalt

Suppen |4 |

Salate |10 |

Vorspeisen und kleine Gerichte |18 |

Vegetarische Spargelgerichte |40 |

Spargelgerichte mit Fleisch oder Fisch |44 |

Spargel süß |60 |

Saucen zum Spargel |62 |

Register |64 |

Kartoffelquiche mit grünem Spargel

Für 1 Quicheform mit ca. 22 cm Durchmesser bzw. für 6–8 Stücke – vegetarisch

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Kühlzeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

Für den Teig:

75 g kalte Butter
150 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz

Pflanzenöl für die Form
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für den Belag:

250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
300 ml Sahne
1 Ei
Salz
Pfeffer aus der Mühle
gemahlener Muskat
150 g Ricotta
250 g grüner Spargel
80 g geriebener Parmesan

Für den Teig die Butter in Stücke schneiden, mit dem Mehl, dem Ei, dem Salz und nach Bedarf 1–2 EL kaltem Wasser rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. 🌱

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Quicheform mit Öl auspinseln. 🌱

Den Teig ausrollen, die Form damit auslegen und einen Rand dabei formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier sowie Hülsenfrüchten belegen und im Ofen ca. 10 Minuten kurz vorbacken. Aus dem Ofen nehmen, Papier und Hülsenfrüchte entfernen und ein wenig abkühlen lassen. 🌱

Die Temperatur auf 160 °C Ober- und Unterhitze reduzieren. Für den Belag die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Anschließend in einem Sieb abbrausen und trockentupfen. Die Sahne mit dem Ei, dem Salz, dem Pfeffer und etwas Muskat verquirlen. Den Ricotta glatt rühren und ein wenig davon auf dem Quicheboden verstreichen. Den Boden nun mit einer Schicht Kartoffelscheiben belegen und diese mit Ricotta bestreichen sowie mit etwas Sahne-Ei-Mischung begießen. Diese Schicht erneut mit Kartoffeln belegen, Ricotta und Guss daraufgeben und so fortfahren, bis alle Zutaten eingeschichtet sind. Etwas vom Guss zurückbehalten. Das untere Drittel des Spargels schälen, die Enden abschneiden und die Stangen längs halbieren, danach auf die Quiche legen und mit dem restlichen Guss bedecken. Abschließend mit dem Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. 🌱

Aus dem Ofen nehmen und in Stücke geschnitten servieren. 🌱





Spargelrösti mit Graved Lachs

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: je 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

250 g grüner Spargel

250 g weißer Spargel

400 g vorwiegend festkochende

Kartoffeln

1 Ei

2 EL Kartoffelstärke

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

4 EL Pflanzenöl

200 g Graved Lachs, in Scheiben

4 TL Zitronensaft

Dillspitzen zum Garnieren

Den Spargel und die Kartoffeln waschen. Anschließend vom grünen Spargel nur das untere Drittel, die Kartoffeln und den weißen Spargel komplett schälen und alles grob raspeln. Die Raspel nun in einer Schüssel mit dem Ei, der Stärke, Salz und Pfeffer vermengen. Jeweils ein Viertel der Masse in eine heiße beschichtete Pfanne mit 1 EL Öl geben, flach drücken und ca. 5 Minuten langsam goldbraun braten. Wenden und weitere 5 Minuten fertig braten. Auf diese Weise alle Rösti ausbacken, nach Belieben mit mehreren Pfannen arbeiten. Abschließend jeweils etwas Lachs auf die Rösti anrichten, mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer würzen. Mit Dillspitzen garniert servieren. 🍴

Dazu nach Belieben eine Honig-Senf-Sauce (Seite 62) reichen. 🍴





Register

- Aioli als Sauce zu Spargel | 63
- Bandnudeln mit grünem Spargel und Zitrone | 56
- Blätterteigkuchen mit grünem Spargel, karamellisierten
Zwiebeln und Gorgonzola | 36
- Bunter Salat mit Süßkartoffeln, Spargel und Feta | 12
- Clubsandwich mit Spargel | 28
- Fladenbrot mit gegrilltem Spargel und Erbsen | 34
- Frühlingsalat mit Spargel, Rhabarber und Rucola | 16
- Gegrillte Rindfleisch-Spargel-Röllchen | 48
- Grüner Spargel im Bierteig mit
Avocado-Mayonnaise | 38
- Grüner Spargelsalat mit Sesam und Minze | 14
- Grün-weißer Spargelsalat mit Erdbeeren und
Walnuss-Feta | 10
- Hähnchenrouladen mit Spargelfüllung | 44
- Hähnchenspieße mit mariniertem Spargel und
Bratkartoffeln | 54
- Honig-Senf-Sauce zu Spargel | 62
- Kartoffelquiche mit grünem Spargel | 32
- Räucherlachsterrine mit Frischkäse und Spargel | 22
- Rindfleisch-Spargel-Röllchen, gegrillte | 48
- Sauce béarnaise für Spargel | 62
- Salat mit Süßkartoffeln, Spargel und Feta, bunter | 12
- Spargelcremesuppe mit Räucherlachs | 8
- Spargel im Blätterteig mit Käse | 26
- Spargel mit Hollandaise, Schinken und
Pellkartoffeln | 58
- Spargel-Makkaroni-Auflauf | 42
- Spargelmousse im Glas mit Wachtelei und Kresse | 20
- Spargel-Orangen-Kompott mit Vanille | 60
- Spargel-Pistazien-Suppe mit Pancetta | 6
- Spargel-Ravioli mit Salbei | 30
- Spargel-Ricotta-Roulade | 24
- Spargelrisotto mit Parmesan | 40
- Spargelrösti mit Graved Lachs | 50
- Spargelsalat mit Erdbeeren und
Walnuss-Feta, grün-weißer | 10
- Spargelsalat mit Sesam und Minze, grüner | 14
- Spargelsuppe mit Lachs und Zitronengras | 4
- Spargel-Vitello mit Thunfisch-Limettensauce | 18
- Spargel-Waffeln mit Hähnchenfilet und
Paprika-Hollandaise | 46
- Weißer Spargel mit Pfannkuchen und Schinken | 52

