

## Spargelsuppe mit Curry und Lachs

1 kg	weißer Spargel	-	schälen, in 2 cm kleine Stücke schneiden,
1 TL	Zucker	)	
1-2 EL	Curry	)	
750 ml	Gemüsebrühe	)	zusammen aufkochen, Spargel darin 7 Min. köcheln lassen, die Hälfte pürieren, alles mit
250 ml	Sahne		aufkochen,
	Salz, Pfeffer	-	damit abschmecken,
500 g	Lachsfilet	-	in feine Streifen schneiden, in die Suppe geben, gar ziehen lassen,
250 ml	Sahne	-	steif schlagen, unterheben, nicht mehr kochen lassen.

---

## Penne-Salat mit Spargel

500 g	Penne	-	in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen,
500 g	grüner Spargel	-	im unseren Drittel schälen, in 2,5 cm lange Stücke schneiden,
200 g	Zuckerschoten	-	längs durchschneiden,
1	Möhre	-	in feine Stifte schneiden,
3	Frühlingszwiebeln	-	schräg in Ringe schneiden,
2	rote Paprika	-	putzen, in 2,5 cm Stifte schneiden,
1 St.	Ingwer	-	schälen, fein hacken,
2-3 EL	Sesamöl	-	in einer Pfanne erhitzen, Gemüse und Ingwer andünsten,
100 ml	Gemüsebrühe	-	angießen, Gemüse 3-5 Min. bissfest dünsten, unter die Penne mischen,
Marinade:			
2 EL	Sesamöl	)	
60 ml	Sojasauce	)	
3-4 EL	süßscharfe Chilisauce)		
2 EL	Sesamsamen	)	
	Salz, Pfeffer	)	zusammen verrühren, unter den Salat heben, abschmecken.

## Badischer Flammkuchen mit Spargel

20 g	Hefe	)	
150 ml	lauwarmes Wasser	)	zusammen verrühren,
200 g	Mehl	)	
50 g	Roggenmehl	)	
4 EL	Öl	)	
1 TL	Salz	)	
1 Pr.	Zucker	)	mit der aufgelösten Hefe verkneten, Backofen für 5 Min. auf 50 °C aufheizen, ausschalten, Teig 15 Min. darin gehen lassen, auf einen mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.
500 g	grüner Spargel	-	im unteren Drittel schälen, längs halbieren, in 3-4 cm große Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren,
6	Frühlingszwiebeln	-	in 3 cm große Stücke schneiden, kurz mitblanchieren, alles gut abtropfen lassen,
100 g	Crème fraiche	)	
2	Eigelb	)	
2 EL	Sahne	)	zusammen verrühren,
	Salz, Pfeffer, Muskat	-	damit würzen, auf den Teig geben, darauf Spargel und Zwiebeln verteilen, bei 220 °C im Backofen 15-20 Min. backen,
100 g	Schwarzw.Schinken	-	in breite Streifen schneiden, auf dem Flammkuchen verteilen.

---

## Spargel-Tsatziki

1 kg	grüner Spargel	-	im unteren Drittel schälen, schräg in Scheiben schneiden,
20 g	Butter	)	
1 TL	Zucker	)	
	Salz	)	mit einer Tasse Wasser aufkochen, Spargel ca. 2 Min. darin kochen, abschmecken, gut abtropfen lassen,
200 g	Feta-Käse	-	mit einer Gabel zerdrücken,
200 g	saure Sahne	)	
250 g	Schmand	)	
250 g	Vollmilchjoghurt	)	mit dem Feta-Käse verrühren,
2-3	Knoblauchzehen	-	fein hacken, dazugeben,
	Salz, Pfeffer	-	damit würzen, Spargel unterheben,
1-2 EL	Olivöl	)	
1 EL	Dill TK	)	unterrühren, mit Fladenbrot und schwarzen Oliven servieren.

## Schollenröllchen mit Lachsfüllung

8	Schollenfilets	- säubern,
1/2	Zitrone	- auspressen, Fisch damit beträufeln,
	Salz, Pfeffer	- damit würzen,
Füllung:		
250 g	Lachsfilet	)
1	Eiweiß	)
150 g	Sahne	)
	Salz, Pfeffer	)
		alles im Mixer pürieren, Filets längs halbieren, auf die Hautseite die Lachsmasse streichen, von der Schwanzseite aufrollen, Röllchen in einen gelochten Garbehälter legen,
1 EL	Dill, TK	- Röllchen damit bestreuen, bei 75 °C im Dampfgarer 15-20 Min. garen. Dazu Reis und Zitronenhollandaise reichen.

---

## Spargelgratin mit Chilihollandaise

700 g	Kartoffeln	- schälen, waschen, in Scheiben schneiden, in Salzwasser 6-8 Min. kochen, abgießen,
750 g	weißer Spargel	- schälen, holzige Enden abschneiden,
750 g	grüner Spargel	- im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden,
10 g	Butter	)
1 TL	Zucker	)
1 TL	Salz	)
		in kochendes Wasser geben, den weißen Spargel 10-12 Min. garen, grünen Spargel nach 4-5 Min. dazugeben, abtropfen lassen,
200 g	Crème fraiche	- mit etwas Spargelwasser verrühren,
	Salz, Pfeffer, Muskat	- damit würzen, Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform dachziegelartig einschichten, Crème fraiche darübergeben, Spargel abwechselnd daraufgeben,
1 P.	Hollandaisesauce	- in einen Topf geben,
1	Chilischote	- entkernen, fein hacken, dazugeben,
3-4 EL	Weißwein	- angießen,
1 EL	Zitronensaft	- dazugeben, alles kurz erwärmen über den Spargel gießen, im Backofen bei 240°C 12-14 Min. überbacken,
1/2 Bund	Schnittlauch	- in Röllchen schneiden, über den Gratin streuen, mit Serranoschinken servieren.

## Röstspargel

2 kg	grüner Spargel	-	im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden, Backofen mit Blech bei Ober-Unterhitze auf 210 °C vorheizen,
2 EL	Olivenöl	-	auf dem heißen Blech verteilen, Spargel darauf geben,
	Salz, Pfeffer,	-	damit würzen, 8 Min rösten, einmal wenden,
100 ml	Gemüsebrühe	)	
8 EL	Weißwein	)	über den Spargel gießen, weitere 8 Min. garen,
1 Bund	glatte Petersilie	-	Blätter abzupfen, feinhacken,
40 g	weiche Butter	)	
2 EL	Paniermehl	)	
2 EL	Parmesan	)	
	Salz, Pfeffer	)	zusammen verkneten, Petersilie unterkneten, über den Spargel verteilen, weitere 3-5 Min. überbacken.

---

## Erdbeer-Mascarpone-Schnitten

Teig:			
1/8 l	Eierlikör	)	
1/8 l	Öl	)	
3	Eier	)	
125 g	Puderzucker	)	alles miteinander verrühren, auf eine gefettete
1 P.	Vanillezucker	)	Fettpfanne streichen, 20 Min. bei 160 °C
150 g	Mehl	)	Heißluft backen, abkühlen lassen,
1 P.	Backpulver	)	
Belag:			
2 P.	Vanillepuddingpulver	)	
¾ l	Milch	)	nach Packungsanweisung zubereiten, abkühlen lassen,
500 g	Mascarpone	-	unter den Pudding rühren, auf den Teig streichen,
1 kg	Erdbeeren	-	putzen, halbieren, auf die Creme setzen,
2 P.	roter Tortenguss	-	nach Packungsanweisung zubereiten, auf die Erdbeeren geben, kalt stellen.