

Alles Spargel – oder was?

① Warmer Spargel-Erdbeer-Salat

Rezept von Mechthild Jenninger

1 dicke Stange weißer Spargel pro Person  
4 Erdbeeren pro Person  
etwas Butter und Öl  
Kräuter (Bärlauch, Schnittlauch, Petersilie)  
Salz, Pfeffer, Chilli

Den Spargel schälen, schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden, Kräuter waschen.  
Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargelstücke bei großer Hitze von beiden Seiten karamelisieren lassen (Spargel soll noch Biss haben). Salzen, pfeffern. Die Erdbeeren (sehr große halbieren) dazu geben und eine Minuten mit schwenken. Kräuter und Chilliflocken kurz vor dem Servieren unterheben, evtl. auch ein paar Tropfen roten Balsamico. Schön auf großen Tellern anrichten, evtl. mit Blüten garnieren.

② Grüner gebratener Spargel (ca. 8 Port.)  
mit Knoblauch und Olivenöl

1 kg Spargel, grüner  
4 Knoblauchzehe(n)  
etwas Olivenöl  
Salz und Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Den grünen Spargel nicht schälen. Lediglich die trockenen, holzigen Enden abschneiden und den Spargel in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken.

In einer Pfanne wenig Olivenöl heiß werden lassen und zunächst nur den Spargel ca. vier Minuten braten. Dann den Knoblauch zufügen und das Ganze bei geringerer Hitze noch gute 5 Minuten weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

③ Panierter Spargel, saftig + kross

800 g Spargel, frischer (18 halbe Stangen für 9 Personen)  
300 g Käse (Gouda oder Edamer), in Scheiben geschnitten  
300 g Schinken, gekochter, möglichst große Scheiben  
2 Eier, verquirlt  
100 g Mehl  
100 g Semmelbrösel  
Öl zum Braten

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Den frischen Spargel schälen. In Salzwasser mit einem kleinen Stück Butter gar kochen (sollte noch etwas "Biss" haben).

Jeweils 1 Stange Spargel halbieren und zusammen mit einer Scheibe Gouda einwickeln, dann in eine Scheibe Schinken wickeln und diese mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Spargel-Gouda-Schinken-Stangen in Mehl wenden und leicht abklopfen.  
Dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln wälzen.  
In einer Pfanne in Butterschmalz oder feinem Öl so lange braten bis sie knusprig sind.

Als Beilage: Röstli, Dreieck