



Gittruper Str 43, 48157Münster  
Tel 0251/329820 · Fax 0251/326871  
Internet: [www.luetke-laxen.de](http://www.luetke-laxen.de)  
E-Mail: [hof@luetke-laxen.de](mailto:hof@luetke-laxen.de)  
Täglich von 8 – 20 Uhr geöffnet

## Spargelrezepte

### Spargelcremesuppe

Zutaten : ca. 500 - 750 g Spargel (Stückchen oder Suppenspargel), 3/4 l Wasser, 2 EL Mehl, 1 Brühwürfel (oder gekörnte Brühe, hell), 1/8 l süße Sahne, 1 EL Spargelsuppenpulver, 1/8 l Soße Hollandaise, 1/8 l Milch, 1 Prise Muskat, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz

Den Spargel schälen und in Stückchen schneiden in 3/4 l Wasser (+Salz und Zucker) zum Kochen bringen. Brühwürfel zugeben. Wenn der Spargel gar ist, das Mehl mit Wasser anrühren und zugeben. Soße Hollandaise mit Milch, Sahne und Spargelsuppenpulver verrühren und langsam zur Suppe geben, gut rühren. Die Suppe nicht mehr kochen lassen. Mit Gewürzen abschmecken. Mit Kerbel oder Petersilie lässt sich die Suppe noch verfeinern. Mit klein geschnittenen, gekochten Schinken oder auch mit Lachs kann man die Suppe vervollständigen.

### klassisches Spargelessen

Zutaten (4 Pers.): ca. 2 kg Spargel, Salz, Zucker, Butter, 1 Paket Soße Hollandaise, 1,5 kg Kartoffeln  
Die Kartoffeln schälen und in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen. Ca. 20 min kochen. Den Spargel vom Kopf nach unten nicht zu dünn abschälen. Holzige Teile am unteren Ende abschneiden. Spargel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen oder im Spargeltopf senkrecht stellen (Spargel muss im Spargeltopf nur zu 1/3 mit Wasser bedeckt sein). Butter und Zucker hinzufügen. Den Spargel, je nach Dicke, ca. 20 min kochen. Wenn der Spargel weich ist, aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Soße Hollandaise im Topf erwärmen, evt. mit Kräutern oder Weißwein, Ananassaft oder Orangensaft aufpeppen. Butter im Topf erwärmen. Zu dem klassischen Spargelessen kann roher oder gekochter Schinken gereicht werden. Beliebt ist auch Lachs oder Schweineschnitzel.

Spargel sollte immer auf vorgewärmten Tellern gereicht werden, da er sehr schnell abkühlt.

Als Wein zum Spargelessen ist Silvaner, Rivaner oder grauer Burgunder sehr beliebt.

### Spargelpizza

Zutaten (4 Pers.): Boden: 300 g Mehl, 150 g Quark, 6 EL Milch, 6 EL Öl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, Zutaten vermischen und auf einem Backblech ausrollen

Belag: ca. 1kg gekochter Spargel (kann vom Tag vorher sein), gekochter Schinken (Stückchen), ca. 250 ml Sauce Hollandaise, heller Soßenbinder, gekörnte Brühe, Pfeffer, Salz

Die gekochten Spargelstückchen und den Schinken auf den ausgerollten Teig verteilen. Sauce Hollandaise mit ca. ½ - 1 EL hellem Soßenbinder und 1 TL gekörnte Brühe vermischen, würzen und über die Pizza verteilen. Bei 180°C ca. 20 - 30 min backen.