



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

Spargel, raffiniert!

Spargelküchlein

Zutaten: 800 g Spargel, Salz, Zucker, 3 Eier, 50 ml Sahne, 100 ml Milch, 2 EL gehackter Schnittlauch, 125 g Mehl, etwas Butterschmalz

Spargel schälen, putzen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und die Spargelstücke darin nicht zu weich kochen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Eier, Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und Schnittlauch in einer Schüssel verquirlen. Mehl darüber sieben und mit dem Schneebesen unterrühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Spargelstücke unterheben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und nacheinander 8 Spargelküchlein backen. Delikat als Beilage zu Fisch oder Kurzgebratenem. Dazu schmeckt Remouladensoße.

Spargelmousse

Zutaten: 800 g Spargel, Salz, Zucker, 8-10 Blatt weiße Gelatine, 300 ml Spargelsud, 3 EL Doppelrahmfrischkäse, weißer Pfeffer, 300 ml Sahne

Spargel schälen, putzen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und die Spargelstücke darin garen. Gut abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 ml vom Spargelsud abkühlen lassen und den Doppelrahmfrischkäse mit dem Schneebesen darin glatt schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Spargelstücke zufügen. Etwas von dem restlichen Spargelsud erhitzen, die Gelatine ausdrücken, darin auflösen und die Spargel-Käsemischung vorsichtig darunter rühren. Die Sahne steif schlagen und gleichmäßig untermischen. Die Mousse über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Auf einem Salatbett mit Räucherlachsscheiben anrichten.

Spargelaspik

Zutaten: 10 dicke Stangen Spargel, 1 l Wasser, 8 Blatt weiße Gelatine, Zucker, Salz, 1/8 l Weißweinessig, weißer Pfeffer, 200 g magerer roher Schinken, 1 Bund Kerbel

Spargel schälen, putzen und quer halbieren. Wasser mit Salz zum Kochen bringen und den Spargel darin gar kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den heißen Spargelsud mit Zucker, Salz, Essig und Pfeffer pikant abschmecken. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Sud abkühlen lassen. Schinken in schmale Streifen schneiden. Kerbel kalt abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Spargel auf vier tiefe Teller verteilen. Erkalte Sud darüber gießen, der Spargel sollte gut bedeckt sein. Schinkenstreifen und Kerbelblättchen vorsichtig darüber verteilen. Das Aspik zwei Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.