



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 vegetarisch

Vegetarische Spargelvariation

Zutaten: 600 g weißer Spargel, 600 g grüner Spargel, je 1/2 TL Zucker, Salz, Butter, 250 g Erdbeeren, 80 g Walnüsse, 4 Scheiben Toastbrot, 1 TL Butter, 120 halbfester Edelpilzkäse, 4 cl Sahne, 2 Eigelbe, 4 EL Sauerrahm, Kresse oder Kräuter als Garnitur, Salz, Pfeffer

Weißer Spargel von oben nach unten schälen, Enden abschneiden. Grünen Spargel von der Mitte nach unten dünn schälen, Enden abschneiden. Erdbeeren waschen und vierteln. Walnüsse grob hacken. Toastbrotsciben entrinden, in einem Zentimeter starke Würfel zerteilen. Edelpilzkäse mit der Gabel zerkrümeln. Weißer Spargel in leichtem Salzwasser mit Zucker und Butter zwei Minuten kochen, grünen Spargel dazugeben und circa drei bis vier Minuten köcheln lassen. Sahne erwärmen, Käse zugeben, verrühren, bis eine leichte Bindung entsteht. Dann Sauerrahm zugeben, gut vermengen und beiseite stellen. Grünen und weißen Spargel auf den Tellern anrichten, mit der Käsesoße überziehen und den Nüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa zwei Minuten überbacken. Butter erhitzen und die Weißbrotwürfel darin anrösten. Auf den Tellern (Vorsicht: heiß!) Brotwürfel ringsum verteilen und die Erdbeeren ansetzen. Zuletzt mit frischen Kräutern oder Kresse garnieren.

Spargelauf mit Mozzarella

Zutaten: 1 kg Spargel, 300 ml Gemüsebrühe, 300 ml Weißwein, Saft von 1 Zitrone, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner, 4 EL Butter, 150 g Champignons, Tomaten, Salz, Pfeffer, 200 g Mozzarella, 2 EL gehackte Petersilie

Den frischen Spargel waschen, dünn schälen und die holzigen Enden abschneiden. Gemüsebrühe, Weißwein, Zitronensaft, Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner mit Butter in einem großen Topf aufkochen lassen. Den Spargel in den Sud legen und 7 bis 10 Minuten leicht kochen lassen. In der Zwischenzeit die Champignons in Scheiben schneiden. Die Tomaten enthäuten, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Spargel aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen und in eine flache Auflaufform legen. Die Champignons und die Tomaten gleichmäßig darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Tomaten anrichten. Den Auflauf etwa 20 Minuten im heißen Ofen bei 220 °C überbacken. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Spargel-Tortilla

Zutaten: 800 g Spargel, 1 rote Paprika, 1 große Zwiebel, 1 EL Butter, 2 EL Öl, 50 ml Gemüfefond, 8 Eier, 100 ml Milch, Salz, weißer Pfeffer, 1 Zweig Thymian

Spargel schälen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Paprikaschote waschen, halbieren, von Stiel, Kernen und Trennwänden befreien und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Butter und Öl in einer großen, hohen Pfanne erhitzen. Gemüse hineingeben und ca. 5 Minuten dünsten. Gemüfefond zugeben und alles zugedeckt knapp gar dünsten. Eier, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Thymian kalt abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und untermischen. Die Eiermilch über das Gemüse gießen und zugedeckt stocken lassen. Heiß oder kalt servieren.