Spargel klassisch mit Salsa Verde

Zutaten für 4 Personen

1 Ei
1 Bund Basilikum
1 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Kerbel
50 g Gewürzgurken
2 Schalotten
4 kleine Knoblauchzehen
1 El Kapern (abgetropft)
8 El Olivenöl
1 El Zitronensaft
Salz
Pfeffer
2 Kg weißer Spargel
1 El Zucker
½ Bio-Zitrone
1 El Butter

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Zubereitung:

- Das Ei hart kochen, abschrecken, pellen und hacken. Basilikum, Petersilie und Kerbel von den Stielen zupfen und die Blätter fein hacken. Gurken, Schalotten und 2 Knoblauchzehen sehr fein würfeln. Kapern hacken.

- Alles in einer Schüssel mit Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- Spargel schälen, Enden abschneiden. Den Spargel zu 4 Bündeln binden, mit Zucker und Zitrone in kochendes Salzwasser geben und zugedeckt aufkochen. Butter zugeben und bei milder Hitze 12-15 Min. bissfest garen.

- Den Spargel mit der Salsa zusammen servieren.

Spargelcremesuppe

Zutaten für 4 Personen

Schalen und Endstücke von ca. 1 kg Spargel
Zucker
Salz
500 g Spargelbruch
2 El Butter
1–2 El Mehl
2 El Sesamöl
4 El Olivenöl
Pfeffer
200 ml Schlagsahne
Cayennepfeffer
Zitronensaft
6 Stiel Kerbel

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Zubereitung:

- Für den Spargelfond die Spargelschalen und -endstücke in 2 l Wasser mit etwas Zucker und Salz gewürzt aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Spargelfond durch ein feines Sieb gießen.

- 2/3 des Spargels klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Spargelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Ca. 2 l Spargelfond zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten garen.

- Übrigen Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sesam- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3–4 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.

- Schlagsahne zur Suppe geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, 1 Prise Zucker, Cayennepfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen.

- Mit gebratenem Spargel und gezupften Kerbelblättern servieren.

Bratnudeln mit Spargel

Zutaten für 4 Personen

200 g Quick-Cooking-Nudeln (ersatzweise 200 g Spaghetti, die Kochzeit erhöht sich auf 8 Minuten)
Salz
300 g weißen Spargel
300 g grüner Spargel
2 Frühlingszwiebeln
1 grüne Chilischote
6 Stiele Koriander
5 El Olivenöl
Zucker
6 El Sojasauce
1 Tl Sesamöl
1 El Honig
1 El Butter

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zubereitung:

- Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 4 Minuten bissfest garen, in ein Sieb gießen, unter fließend kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

- Weißen Spargel schälen, Spargel nur im unteren Drittel schälen. Die Enden abschneiden. Spargel schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Korinander grob hacken.

- 2 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 2—3 Minuten unter Rühren braten. Mit 1 Prise Zucker bestreuen, salzen und aus der Pfanne nehmen.

- Sojasauce, Sesamöl und Honig mischen. Restliches Öl im Wok oder der Pfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen. Die Nudeln darin 2-3 Minuten trocken braten. Sojamischung zugeben und fast vollständig einkochen lassen. Butter, Spargel, Frühlingszwiebeln und Chili zugeben und 2 Minuten unter Rühren braten. Mit Koriander bestreut servieren.