



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

Raffinierte Vorspeisen

Spargelbrot mit Parmaschinken

Zutaten: Butter, geröstete, gemahlene Haselnüsse, Weißbrot, grüner Spargel, Parmaschinken, Parmesan

Den Spargel an den Enden schälen und bissfest kochen. Die Butter mit den gemahlene Haselnusskernen verrühren und auf das Weißbrot streichen. Spargel und Parmaschinken dekorativ darauf anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Spargelsalat „Sommerhit“

Zutaten: weißer und violetter Spargel, Kiwi, frische Champignons, Räucherlachsstreifen, Salatblätter, für Tomaten-Vinaigrette: 2 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, 2 Tomaten

Tomaten schälen, würfeln, Kräuter fein hacken und mit den Tomaten zur Vinaigrette verrühren. Bissfest gegarter Spargel in Stücke schneiden, mit klein geschnittener Kiwi, feinblättrig, geschnittenen Champignons und Tomaten-Vinaigrette vermengen. Den Salat abschmecken, auf Salatblättern anrichten und mit Räucherlachsstreifen bestreuen.

Cocktail „California“

Zutaten (8-10 Pers.): ca. 500 g Spargel, 850 g Ananasstücke, 200 g Eierstich, 100 g gefrorene Maiskörner, 100 g Putenbrust ohne Haut und Knochen, 50 g Tomatenmark, 2 Zitronen, 500 ml Sauce Hollandaise, 2 Orangen, ¼ Kopfsalat, 10 g Pfefferkörner (rosa), etwas Tabasco, Gewürzpulver für Gemüse

Gekochte Spargelstücke im Fond erkalten lassen. Die Putenbrust ebenfalls kochen, erkalten lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Sauce Hollandaise mit Tomatenmark anrühren und mit Zitronensaft, Tabasco und Gewürzpulver für Gemüse würzen. Die gut abgetropften Spargelstücke, Ananas, Eierstich, Putenbrustwürfel, gegarte, erkaltete Maiskörner und die Pfefferkörner unter die Sauce mischen, abschmecken und noch 1 h ziehen lassen. Auf Salat anrichten, mit Spargel und Orangenfilets garnieren.

Spargelsalat mit Senfsoße

Zutaten: ca. 500 g Spargel, Salz, Zucker, 4 Eßl. Milch, 1 TL süßer Senf, 1 TL scharfer Senf, 2 Eßl Öl, ½ Eßl Essig

Den Spargel in Salzwasser mit etwas Zucker und Milch garen. Den Senf mit Öl und Essig verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Den abgekühlten Spargel auf einen flachen Teller mit den Spitzen zur Mitte anrichten und mit Soße übergießen.