



Gittruper Str 37, 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 aus dem Ofen!

Spargel aus dem Ofen

Zutaten: 500 g weißer Spargel, Butter, Zucker, Salz

Der Spargel gart im eigenen Saft und bekommt so einen wunderbaren Eigengeschmack. Am besten nimmt man nicht zu dicken Stangen. Zuerst den Spargel gründlich schälen und die Enden abschneiden. Den Ofen auf 200°C oder 180°C Umluft vorheizen. Je zwei Bögen Alufolie übereinander legen und jeweils einen halben Teelöffel Butter darauf geben. 8 - 10 Stangen Spargel (je nach Dicke des Spargels, die Pakete sollten nicht zu groß sein, weil sie sonst nicht gut garen) darauf legen. Jedes Bündel mit einem halben Teelöffel Zucker und einer guten Prise Salz bestreuen, dann den ersten Bogen Folie darüber verschließen und die Seiten auch - kein enges Päckchen wickeln, sondern locker einpacken. Dann den zweiten Bogen ebenso verschließen. Auf den Rost im Ofen legen und 40 - 50 Minuten warten. Ob der Spargel gar ist, kann man testen, wenn man ein Päckchen ein wenig biegt. Je leichter das geht, umso weicher ist der Spargel. Für große Portionen: eine hohes Blech nehmen, leicht mit Butter einpinseln, den Spargel darauf verteilen, pro Kilo 2 TL Butter, einen TL Zucker und eine gute Messerspitze Salz darauf verteilen, das Blech mit Alufolie verschließen (muss richtig dicht sein) und ab in den auf 200°C vorgeheizten Ofen (Umluft 180°C) für ca. 50 Minuten (ab 40 Minuten mal kosten, je nach Dicke braucht der Spargel mehr oder weniger Zeit).

Spargel aus dem Bratschlauch

Zutaten: weißer oder grüner Spargel, Butter, Zitronensaft, Zucker, Salz

Einen ausreichend großen Teil eines Bratschlauchs (ca. 40 cm) an einem Ende mit dem beiliegenden Plastikband zubinden. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Den Spargel mit dem Wasser, etwas Zitronensaft, Salz, Butter und Zucker in den Bratschlauch geben. Den Bratschlauch zubinden. Oben den Bratschlauch quer einschneiden, quasi als Schornstein. Bei 180°C Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) für ca. 25 Minuten in den Backofen schieben. Nach der Garzeit den Bratschlauch aus dem Ofen nehmen, den Schlauch vorsichtig aufschneiden (Achtung: sehr heiß!) und den Spargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Schinken servieren.

Den intensiven Sud aus dem Bratschlauch kann man noch hervorragend für Spargelsuppe oder Sauce Hollandaise verwenden.