



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 mal anders

Überbackener Spargel mit Haselnusskernen und Schafskäse

Zutaten: 600 g grüner Spargel, Butter, 80 g Schafskäse, 3 Eßl Haselnusskerne, leicht angeröstet, 1 Eßl kaltgepresstes Olivenöl, frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Den grünen Spargel etwa 10 min bissfest kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. In einer feuerfesten Form die Butter zerlaufen lassen, den gut abgetropften Spargel einsortieren, 3 Eßl Spargelfond zusetzen, den Spargel mit würfelig geschnittenen Schafskäse und den Haselnüssen bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln und Pfeffer würzen, ohne Deckel ca. 5 min im Backofen überbacken.

Schinken-Spargel vom Grill

Zutaten: weißer oder grüner Spargel, gekochter oder Nusschinken, Petersilie, Kerbel, Rosmarin, Estragon, Dill, Boretsch oder Salbei, Olivenöl

Die frischen Kräuter waschen, trocknen und zerkleinern. Rohe Spargelstangen mit Kräutern und Olivenöl mindestens 30 min marinieren. Vor dem Grillen mit einer Scheibe Schinken umwickeln und mit Olivenöl bepinseln. Auf den nicht zu heißen Grill langsam grillen und dabei öfter wenden

Spargelpudding

Zutaten: ca. 500 g Spargel, Butter, 40 g Mehl, 50 g gekochter Schinken, 3 Eier, 1/8 l Vollmilch, Salz, Muskat, Zitrone, 1 Bund Dill, Sauce Béarnaise

Butter mit 3 Eigelb schaumig schlagen, mit dem Mehl verrühren und mit Milch auffüllen, so dass ein lockerer Teig entsteht. Unter diesen Teig, der mit etwas Salz und Muskat gewürzt wird, die gekochten Spargelstücke, den fein gehackten Schinken und den Schnee von 3 Eiweiß geben. Das ganze in eine gefettete Puddingform geben und ca. 1 h im Wasserbad garen. Den Spargelpudding auf einem Teller stürzen, mit Sauce béarnaise halb überziehen, Zitronenscheiben und etwas frischen Dill anlegen. Hierzu wird frischer, grüner Salat gereicht.

Spargel-Erdbeer-Dessert

Zutaten: ca. 1,5 kg Spargel, 400 g Erdbeeren, Zitrone, 1 Päckchen Vanillezucker, ½ l Weißwein, ½ l Wasser, 60 g Zucker, 2-4 cl Cognac (Grand Marnier), Pfefferminzblätter

¼ l Weißwein, den Saft einer Zitrone, 1 Päckchen Vanillezucker und 250 g gewaschene Erdbeeren mit dem Mixer zerkleinern und durch ein Sieb streichen. Die Masse mit Wasser, dem restlichen Wein und dem Zucker aufkochen, die geschälten, rohen Spargelstangen (in 5-7 cm lange Stücke) dazugeben und etwa 8 – 10 min kochen lassen. Den Spargel herausnehmen, in eine Schüssel legen, mit einem Teil der Kochflüssigkeit übergießen und erkalten lassen. Die verbleibende Flüssigkeit zur Soße einkochen, vom Herd nehmen und mit Cognac abschmecken. Soße im Kühlschrank kalt stellen. Je Portion 5 Spargelstangen, 2-3 Eßl. Erdbeersoße, 2 in Fächer geschnittene Erdbeeren und 2 Pfefferminzblätter auf einem Teller anrichten.