

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Spargel
feine leichte Frühjahrsküche

SPARGEL-BRÛLÉE MIT GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL AUF RUCOLA

Zutaten für 4 Personen

Spargel-Brûlée

12 Stangen weißer Spargel
1 TL Zucker
1 EL Butter
Salz
4 Eigelb
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Rucola
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel
4 EL brauner Zucker

Gebroter Spargel

12 Stangen grüner Spargel
1 EL Olivenöl
1 Glas Weißwein (100 ml)
Salz, Pfeffer

Spargel-Olivenöl-Emulsion

Spargelabschnitte vom grünen Spargel
1 Ei
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Außerdem

4 Timbale-Förmchen
Butter für die Förmchen
Flambierbrenner

Zubereitung

Spargel-Brûlée

1 Den Spargel schälen, von den holzigen Enden befreien und in 3 cm lange Stücke teilen. Spargel in leicht gesalzenem Wasser (10 g/Liter) mit Zucker und Butter ganz weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.
2 Spargelstücke im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Spargelpüree mit den Eigelben und der Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3 Die Masse in 4 gebutterte Timbale-Förmchen verteilen. Timbale-Förmchen in eine flache Bratform stellen und etwa 2 cm hoch kochendes Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 30 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Gebroter Spargel

1 Vom Spargel das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen auf die gleiche Länge von etwa 12 cm kürzen. Dabei anfallende Abschnitte für die Spargel-Olivenöl-Emulsion beiseitestellen.
2 In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten rundum anbraten. Weißwein angießen und den Spargel zugedeckt in 5 Minuten gar dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargel-Olivenöl-Emulsion

1 Spargelabschnitte in Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen und trocknen. Das Ei exakt 6 Minuten kochen, kalt abschrecken und pellen.
2 Spargelstücke, Ei und Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Fertigstellen und Anrichten

Rucola mit einigen Tropfen Olivenöl, grobem Meersalz sowie Pfeffer gewürzt auf Teller verteilen. Spargel-Flans in die Mitte setzen, braunen Zucker darüber streuen und mit dem Flambierbrenner karamellisieren. Grünen Spargel zufügen und mit Spargel-Olivenöl-Emulsion überziehen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Weißwein CA'N VEY

6 Flaschen à 0,75 l

Nr. 500D09

49,95 €

(€ 11,10/1 l)



Ca'n Vey natives Olivenöl

extra virgin, 0,75 l

Nr. 981H06

21,95 €

(€ 29,27/1 l)



La Fleur de Sel

250 g

Nr. 12M16

12,95 €

(€ 5,18/100 g)



ROHER SPARGELSALAT MIT AGRIMETTO UND FRITTIERTEM EI

Zutaten für 4 Personen

Spargelsalat

10 Stangen Spargel weiß und grün
1 Bund Rucola
1 Bund Radieschen
1 EL weißer Aceto Balsamico
3 EL Agrimetto (ersatzweise neutrales Pflanzenöl und ½ TL geriebene Bio-Zitronenschale)
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch
Kerbelblättchen

Ei

5 Eier
2 EL Mehl
2 EL Semmelbrösel

Außerdem

Fritteuse

Zubereitung

Spargelsalat

1 Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel ganz, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Spargel mit dem Sparschäler diagonal in ovale, hauchdünne, etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Rucola waschen und trocknen.
2 Aceto Balsamico, Agrimetto, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Schalotte und Knoblauch sehr fein hacken. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, Kerbelblättchen zupfen. Schalotte, Knoblauch und die Kräuter in die Vinaigrette geben und mit Rucola und Spargel mischen.

Ei

1 Vier Eier oben und unten einstechen. Knapp vier Minuten kochen, sofort eiskalt abschrecken und vorsichtig pellen. Zuerst mit Mehl einstäuben, in verquirltem Ei wenden und mit Semmelbröseln panieren. In heißem Fett zwei Minuten frittieren.

Fertigstellen und Anrichten

Spargelsalat auf Tellern anrichten. Ein frittiertes Ei in die Mitte setzen und ein wenig öffnen, sodass der noch leicht flüssige Dotter ein wenig austritt.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Agrimetto
250 ml Flasche
Nr. 200C03
22,95 €
(€9,18/100 ml)



Aceto Balsamico Bianco,
4 Jahre gereift
Nr. 649Y01
9,95 €
(€9,95/100 ml)



Mini-Fritteuse
Ideal für 2-3
Portionen
Nr. 228Z01
49,95 €



PARMESAN-FLAN AUF TOMATEN- CONCASSÉE MIT GEBRATENEM SPARGEL

Zutaten für 4 Personen

Parmesan-Flan

4 Eier
150 ml Crème fraîche
80 g Parmesan frisch gerieben
Salz, Pfeffer
Butter

Tomaten-Concassée

3 Tomaten
Basilikum
2 EL Pinienkerne

Spargel

16 Stangen dicker weißer Spargel
Salz
2 TL Zucker
150 g Butter

Stilton-Sahnesauce

100 ml Gemüsefond
150 ml Crème fraîche
100 g Blue Stilton (ersatzweise milder
Blauschimmelkäse)
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Außerdem

4 Timbale-Förmchen
(Backförmchen 125 ml)
Olivenöl
Aceto Balsamico
Pfeffer
grobes Meersalz

Zubereitung

Parmesan-Flan

1 Eier, Crème fraîche und Parmesan mit dem Schneebesen leicht verrühren, aber keinesfalls aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer gewürzt in gebutterte Timbale-Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15 Minuten backen.

Tomaten-Concassée

1 Die Tomaten von den Stielansätzen befreien und auf der gegenüberliegenden Seite mit einem Messer kreuzweise einritzen. Tomaten einzeln 10 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, häuten und entkernen. Das Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen.

2 Basilikum waschen, die Blättchen abzupfen und vorsichtig trocken tupfen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht braun rösten.

Spargel

1 Spargel schälen und von den holzigen Enden befreien. In leicht gesalzenem Wasser (10 g/Liter) mit Zucker und 1 Esslöffel Butter 5 Minuten kochen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchentuch trocknen. Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Spargel darin portionsweise nebeneinander gar braten, bis er schön gebräunt ist.

Stilton-Sahnesauce

1 Gemüsefond und Crème fraîche aufkochen und um 1/3 reduzieren. Den Käse in kleinen Stückchen darin auflösen. Mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Parmesan-Flan aus den Förmchen lösen und auf heiße Teller setzen. Tomatenconcassé um den Flan verteilen und mit ein wenig Olivenöl und gereiftem Aceto Balsamico beträufeln. Mit Basilikumblättchen und gerösteten Pinienkernen garnieren. Gebratenen Spargel daneben anordnen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und grobem Meersalz würzen. Spargel mit der Stilton-Sahnesauce umgießen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Rohmilch-Parmesan ca. 500 g
Nr. 148U03 € 6,50/100 g



Hagen Grote Gemüsefond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 15U01
11,95 €
(€ 1,99/100 ml)



Flexible Flan-Formen
aus Silikon
Nr. 983R04
14,95 €



GRÜNE SPARGELSUPPE

Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte
2 EL Butter
150 ml Weißwein
700 ml Gemüsebrühe
100 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
Saft 1 Zitrone
12 Stangen grüner Spargel
1 Bund glatte Petersilie

Außerdem

4 EL Sahne

Zubereitung

1 Schalotte fein gewürfelt in Butter glasig dünsten. Weißwein und Brühe angießen. Die geschälten und geriebenen Kartoffeln mit fein gehackter Knoblauchzehe zufügen und 15 Minuten köcheln. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
2 Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden, das untere Drittel schälen. Die Hälfte der Spargelstangen in 2 cm langen Stücken in die Suppe geben und 5 Minuten kochen. Gewaschene Petersilie zupfen, hacken in die Suppe geben, vom Feuer nehmen und alles fein pürieren.
3 Die restlichen Spargelstangen auf einem Küchenhobel schräg in hauchdünne ovale Scheibchen schneiden. In die Suppe geben und ohne zu kochen knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Suppe in vorgewärmte heiße Teller geben und ein Löffelchen leicht aufgeschlagene Sahne in die Mitte geben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Weißwein CA'N VEY
6 Flaschen à 0,75 l

Nr. 500D09

49,95 €

(€ 11,10/1 l)



Hagen Grote Gemüsefond
3 Gläser à 200 ml

Nr. 15U01

11,95 €

(€ 1,99/100 ml)



Doppelklingen-Feinschäler
Nr. 104X01

12,95 €



SPARGEL-TERRINE MIT PETERSILIENSAUCE DELUXE

Zutaten für 4 Personen

Spargel-Terrine

Je 8 Stangen Spargel grün und weiß
700 ml Geflügelbrühe
Salz
Zucker
1 EL Zitronensaft
½ Chilischote
10 Blatt Gelatine
Gekochter Schinken, ca. 300 g, große Scheiben zum Auslegen der Form

Petersiliensauce

2 Bund glatte Petersilie
2 EL geschälte Mandeln
100 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL Zucker
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer
100 ml Gemüsefond
2 EL Parmesan, frisch gerieben

Außerdem

Frischhaltefolie
Terrinenform
Kräutersalat-Sträußchen
Vinaigrette aus
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe, gepresst
3 EL Olivenöl

Zubereitung

Spargel-Terrine

1 Weißen Spargel ganz, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Geflügelbrühe mit Zucker, Zitronensaft und Salz würzen. Die entkernte Chilischote in feinste Würfelchen schneiden, in die Brühe geben und aufkochen.
2 Den weißen Spargel darin 10 Minuten kochen. Nach 5 Minuten Kochzeit den grünen Spargel zufügen. Weißen und grünen Spargel aus dem Kochsud heben und eiskalt abschrecken. In kaltem Wasser 5 Minuten eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im warmen Spargelkochsud auflösen.
3 Terrinenform 15 Minuten im Tiefkühlfach vorkühlen und mit Folie auskleiden. Die ganze Form mit leicht überlappenden Schinkenscheiben auslegen, sodass sie noch etwas über den Rand nach außen hängen. Spargel farblich abwechselnd in die Form schichten und mit dem Fond ausgießen. Mit den außen hängenden Schinken-Enden bedecken. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Petersiliensauce

1 Petersilie waschen, gut trocknen und die Blättchen zupfen. Petersilienblättchen, Mandeln, Olivenöl und Knoblauchzehen im Mixer sehr fein pürieren. Mit Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond einrühren und den Parmesan unterheben.

Fertigstellen und Anrichten

Spargelterrinen vorsichtig stürzen und mit einem Elektromesser in Scheiben schneiden. Mit einem Kräutersalat-Sträußchen auf Teller geben. Vinaigrette über das Salatsträußchen träufeln und die Spargelterrinen mit Petersiliensauce umgießen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Hühnerfond

3 Gläser à 200 ml

Nr. 05H05

11,95 €

(€ 1,99/100 ml)



Ca'n Vey natives Olivenöl

extra virgin, 0,75 l

Nr. 981H06

21,95 €

(€ 29,27/1 l)



Gourmet-Kochschinken

Von einer alten, geretteten

Schweinerasse

Nr. 620N04

€ 34,95/1 kg



LACHSKLÖSSCHEN MIT SPARGEL IN ORANGEN-SAFRANSAUCE

Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte
1 EL Butter
1 Dose Lachsklößchen
250 ml Fischfond
1 Bio Orange
400 ml Orangensaft
Saft von ½ Zitrone
2 TL Zucker
6 Pfefferkörner
½ Chilischote
150 ml Crème fraîche
1 g Safranfäden
Salz, Pfeffer
Piment d'Espelette

Außerdem

Weißer und grüner Spargel
Zucker, Salz
1 EL Butter
Estragon

Zubereitung

1 Die fein gehackte Schalotte in Butter ohne zu bräunen glasig dünsten. Mit Fischfond ablöschen. Abgeriebene Schale der Bio Orange, Orangensaft, Zitronensaft, Zucker und Pfefferkörner zufügen. Die Chilischote entkernen, in feine Streifen schneiden und in die Sauce geben.

2 Auf lebhafter Flamme auf etwa 300 ml einkochen und durch ein feines Sieb passieren. Crème fraîche mit dem Schneebesen in die Sauce rühren. Safranfäden zufügen und 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

3 Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel ganz, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Alles in 3 cm lange Stücke teilen. In kochendem Salzwasser mit Zucker, Salz und Butter den weißen Spargel drei Minuten kochen. Grüne Spargelstücke zufügen und weitere 5 Minuten kochen. In einem Sieb abtropfen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Sauce als Spiegel auf vorgewärmte heiße Teller geben. Erwärmete Lachsklößchen und Spargelstücke darauf anrichten. Mit Estragonblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Lachsklößchen

1 Dose, 800 g

Nr. 984W01

19,95 €

(€ 24,94/1 kg)



Hagen Grote Fischfond

3 Gläser à 200 ml

Nr. 05H04

11,95 €

(€ 1,99/100 ml)



Safranfäden, 1 g

Nr. 22H01

9,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Rucola-Birnen Salat



Mangold-Spinat-Blätterteig-Torte



Auberginen mit Tomaten-Käse-Kruste mit Basilikum-Essenz



Karamellisierte Trüffelhonig-Ziegenkäse auf Tomatengelee



Garnelen auf Artischocken-Orangen-Salat



Kaviar-Fischmousse auf Safran-Spargelsalat



Pochiertes Ei auf Gemüse-Blattsalat



Spargelschaum-Salat



La Salade Niçoise

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.de

oder in unserem neuen *Genuß*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland