



Gittruper Str 43, 48157Münster  
Tel 0251/329820 · Fax 0251/326871  
Internet: [www.luetke-laxen.de](http://www.luetke-laxen.de)  
E-Mail: [hof@luetke-laxen.de](mailto:hof@luetke-laxen.de)  
Täglich von 8 – 20 Uhr geöffnet

## Spargel, für jeden Tag!

### Gebratener Spargel mit Parmesan

Zutaten: 300 g Spargel (pro Person), Butter, 2 El geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer, Eier

Der frischen Spargel wird gewaschen und geschält. Die holzigen Enden werden abgeschnitten. In Salzwasser ca. 17 Minuten garen. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Den abgetropften Spargel und Parmesankäse hinzufügen. Alles unter Umwenden einige Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf einen Teller geben. Im Bratfett nun die Eier braten und anschließend auf dem Spargel anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

### Gemüsegratin mit Spargel

Zutaten: 600 g Spargel, 400 g Brokkoli, 2 Kohlrabi, 400 g Zucchini, Butter, 150 g Kräuter-Frischkäse, 400 g süße Sahne, 1 Bd. Schnittlauch, 60 g geriebener Käse, 3 Eigelb, Salz, Pfeffer

Geschälten Spargel in 2 cm lange Stücke schneiden, Brokkoli in Röschen zerteilen, Kohlrabi in kleine Würfel und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Gemüse getrennt in siedendem Wasser 15-20 Minuten knackig garen und abtropfen lassen. Gemüse in eine gebutterte, feuerfeste Form schichten. Frischkäse mit der Sahne, feingeschnittenem Schnittlauch, geriebenem Käse und Eigelb gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse über dem Gemüse verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 min. überbacken.

### Spargelaufbau

Zutaten: 1 kg Spargel, Butter, Zucker, Salz, 300 g gekochter Schinken, 200 g Emmentaler, 2 Eiweiß, 1 Tl Zitronensaft, 2 El Paniermehl, 1 Eigelb, 1 El Paprika, edelsüß

Den Spargel waschen und schälen, am Ende etwa 1 cm abschneiden. Die Stangen bündeln und im Salzwasser, dem Zucker und Butter zugegeben sind, 20 Minuten garen lassen. Während der Spargel gart, Schinken und Käse feinkwürfeln. Eine ofenfeste Auflaufform ausbuttern. Den Spargel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Auflaufform abwechselnd mit Spargel, Schinken und Käse füllen, die oberste Schicht sollte Spargel sein. Das Eiweiß steifschlagen, am besten unter Zugabe von etwas Zitronensaft, so wird es fester. Das Paniermehl, das verquirlte Eigelb unterheben, mit Salz und Paprika würzen. Die Eischneemasse über den Spargel schütten und verstreichen.

Im vorgeheizten Ofen (200°C) etwa 5 - 7 Minuten überbacken, bis der Eischnee fest und die Oberfläche knusprig goldbraun ist. Das Bräunen des Eischnees geht nach ein paar Minuten sehr schnell, also aufpassen!