

Pasta mit Spargel, Zuckerschoten und Zucchini

Es grünt so grün....

Dieses Gericht ist ganz einfach, aber dennoch sehr köstlich...



für 4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

500 gr. Semola

4 Eier Größe M

(bei Bedarf noch etwas Wasser)

Gemüse:

400 gr. grüner Spargel

400 gr. Zuckerschoten

1 Zucchini mittelgroß

4 Lauchzwiebeln

Etwas Öl

Pfeffer

50-100 ml Sahne

Salz

Finish:

Etwas geriebener Parmesan

Zubereitung:

Semola und Eier in Kessel geben, Zeit auf 10 Minuten stellen, K-Haken einsetzen und rühren lassen (anfangs ca. Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).



Nudeln mit Pastafresca auspressen. Ich hatte es in der Pastidea TR50 gemacht, aber mit Pastafresca, Philips Pastamaker etc. geht es genauso. Ggf. in anderen Nudelmaschinen etwas mehr Flüssigkeit zugeben. Im Philips Pastamaker oder der Pastafresca würde ich zu den 4 Eiern z.B. noch 10-15 gr. Wasser zugeben.



Hier hatte ich [Curvo rigato](#) von Pastidea als Matrize. Andere Nudelformen gehen mit diesem Gericht genauso, nehmt was ihr gerne mögt.

Bei zweiteiligen Matrizen bitte sofort nach dem Auspressen die Matrize teilen. Dann ist die Reinigung ganz leicht. Lasst ihr die Matrize hingegen liegen und öffnet sie nicht sofort, dann wird der innen liegende Nudelteig fest wie Beton.



Nun das Gemüse putzen und zerkleinern und bereitstellen. Ihr müsst keine verschiedenen Schüsselchen nehmen, eine große Schüssel geht genauso.



Nudelwasser mit reichlich Salz aufsetzen und wenn es kocht die Curvo rigato (bzw. andere Nudeln eurer Wahl) al dente kochen.



Während ihr das Nudelwasser zum Kochen bringt in einer Pfanne etwas Öl erhitzen.

Das Gemüse zugeben, etwas Pfeffer und ca. 5 -10 Minuten anbraten.

Der Spargel sollte durch sein und die Zuckerschoten noch knackig.



Eine großzügigen Schluck Sahne zugeben und die Sahne kurz aufkochen lassen.

Die gekochten Nudeln zum Gemüse geben. Vermischen. Anrichten und noch etwas geriebenen Parmesan darüber streuen. Fertig.



[Spargelcremesuppe mit Lachs](#)



Rezept und Foto von Karsten Remeisch

Zutaten:

- Schalen und Abschnitte von 2kg Spargel (vorab sammeln und einfrieren)
- 2L schwache Gemüsebrühe (Dosierung halbieren)
- 50g Butter
- 50g Mehl
- Weißwein / Zitronensaft
- 200ml Sahne
- 2 Eigelb
- Muskatnuss
- Salz
- Zucker
- Weißer Pfeffer

- 500g Spargel (-Köpfe)
- Butterflocken
- Salz
- Zucker

- 150g Lachsfilet pro Person
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Schalen mit etwas Gemüsebrühe in 2 Liter Wasser für 1 Stunde bei 98 Grad ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb abseihen und in einem Topf warm halten
Spargelköpfe schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit

Salz und etwas Zucker würzen, ein paar Butterflocken darauf verteilen und dünsten, oder Sous-Vide garen. (Der Spargel sollte im Beutel nebeneinander liegen, evtl. auf 2 Beutel aufteilen)

– Dünsten: 20-30 Minuten bei 110°C

– Sous-Vide: 40-60 Minuten bei 85°C

Den Spargel aus dem Beutel nehmen (Saft zur fertigen Brühe geben) und abgedeckt beiseitestellen, damit er nicht austrocknet.

Den Flexi einsetzen und die Temperatur auf 120°C stellen. Butter schmelzen und anschließend das Mehl zugeben. Permanent auf langsamster Stufe rühren, bis sich Mehl und Butter verbunden haben und keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Die heiße Brühe kellenweise zugeben, dabei immer wieder aufkochen lassen, bis die Suppe fast zu dünnflüssig ist. Die Temperatur auf 98°C reduzieren und 30 min. köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verliert. Restliche Brühe einfrieren oder entsorgen.

Währenddessen den Lachs mit Salz würzen und erst auf der Fleischseite für 2-3 Minuten bei hoher Temperatur anbraten, bis er etwas Farbe bekommen hat. Wenden und auf der Hautseite bei mittlerer Temperatur garziehen lassen.

Die Temperatur der Suppe auf 75° reduzieren. Die Eigelbe mit der Sahne in einer Schüssel verquirlen und langsam in die Suppe fließen lassen. Dauerhaft rühren und auf keinen Fall mehr kochen lassen.

Die Suppe mit Salz, Zucker, Pfeffer und Weißwein oder Zitronensaft abschmecken.

Auf Suppenteller verteilen, die Spargelspitzen und den gezupften Lachs einlegen. Mit etwas Muskatnuss und Schnittlauch garnieren.

Flammkuchen mit Spargel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ra Mona

Zutaten:

Pizzateig aus 250gr. Mehl fertig zubereitet

100 gr Creme fraiche

1 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Paprikapulver

500 gr. grüner Spargel

1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten

1 rote Zwiebel in feine Ringe (z.B. mit Multizerkleinerer geschnitten)

80 gr Schwarzwälder Schinken

ggf. Schnittlauch

Zubereitung:

Teig mit Knethaken, z.B. von [hier](#) oder [hier](#) zubereiten und gehen lassen.

Spargel waschen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden, und in Salzwasser etwa 5-7 Minuten bissfest kochen.

Crème fraîche mit dem Eigelb, Salz Pfeffer Muskatnuss und Paprikapulver verrühren . Lauch und Zwiebelringe in einer Pfanne glasig anbraten und leicht salzen.

Schwarzwälder Schinken kross anbraten und auf ein Küchenpapier legen.

Backofen mit Backblech auf 220°C O/U vorheizen. Den Teig auf Blechgröße ausdrehen und auf ein Backpapier geben.

2/3 der Crème fraîche Masse auf den Teig streichen.

Zwiebelringe darüber verteilen und den Spargel.

Den Rest der Crème in Flöckchen darüber geben. Auf das heiße Backblech ziehen und 15-20 Minuten backen.

Den Schwarzwälder Schinken in Stücke brechen und sofort auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Wenn ich Schnittlauch habe verteile ich auch noch Schnittlauchröllchen auf den fertigen Flammkuchen.

**Bei Niedrigtemperatur
gegarter Lachs mit Spargel-
Risotto**



Foto von Bet ty

Rezept von Elisabeth Opel, <http://www.elisabeth-opel.de/>

(Für 4 Personen)

Zutaten:

Für den Lachs:

4 St. Lachs-Tranchen (ohne Haut)

4 EL flüssige Butter

$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)

1 Bund Dill

Für das Risotto:

700 ml Geflügelbrühe

400g Spargel

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

350g Risotto-Reis

Salz und Pfeffer nach Belieben

100ml Weißwein

2 EL Parmesan, gerieben

1 EL Butter

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.

Den Lachs auf ein mit Butter eingefettetes Backblech legen.

Mit der flüssigen Butter bescpinseln und mit Zitronenabrieb und etwas Dill verfeinern. Bei 75°C Umluft ca. 20 Min. garen.

Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln.
Die CC auf 140°C erhitzen, das Flexi-Rührelement einsetzen.
Die Zwiebelwürfel und das Öl in die Kochschüssel geben und 3 Minuten anschwitzen. Die Abdeckung aufsetzen. Den Risotto-Reis zugeben und etwas anrösten. Anschließend mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Dann etwas kochen lassen und sobald der Weißwein fast verkocht ist erneut ablöschen. Solange wiederholen, bis der Weißwein verbraucht ist. Dann mit der Hälfte der Geflügelbrühe auffüllen und auf Stufe 1 ca. 10 Min.iterrühren. Den Rest der Brühe sowie den Spargel (ohne Flexielement, besser zu Kochrührelement wechseln, damit Spargel die Form behält) zugeben und weitergaren, bis das Risotto die richtige Konsistenz hat.
Mit dem Parmesan und der Butter, sowie Salz, Pfeffer und ggf. mit gehackten Kräutern abschmecken.

P.S. Beim Anrichten wurde auch noch etwas Feigen-Dattel-Creme, erhältlich bei Backkonzepte, zugegeben.

Spargel-Erdbeer-Salat mit Dijonsenf-Hollandaise



Foto Gisela M.

Rezept von Elisabeth Opel, <http://www.elisabeth-opel.de/>

Für 4 Personen:

Zutaten:

Für den Salat:

Ca. 800g grüner Spargel

3 EL Erdbeer-Balsam-Essig (Bei Backkonzepten erhältlich)

1 Zwiebel, in Würfel geschnitten

100ml Olivenöl

3 EL Spargelfond (Kochfond vom grünen Spargel)

1 Bund Schnittlauch

1 Schuss Zitronensaft

1 EL Butter

100g Erdbeeren, gewaschen und klein geschnitten

Salz und Zucker

Für die Dijonsenf-Hollandaise:

100ml Weißwein

1 Prise Zucker

4 Eigelbe

250g flüssige, nicht heiße Butter

1 Schuss Zitronensaft

1 Schuss Worcestersoße

1 TL grober, körniger Dijon Senf

schwarzer Pfeffer und Salz aus der Mühle

Zubereitung:

Spargelsalat:

Den grünen Spargel schälen und halbieren. Die CC Schüssel mit 500ml Wasser, Salz und Zucker füllen und auf 100°C erhitzen. Den Spargel gar kochen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Aus Erdbeer-Balsam-Essig, Zwiebelwürfel, Olivenöl, Spargelfond und Zitronensaft eine Vinaigrette verrühren und mit Salz abschmecken (z.B. in Gewürzmühle). Den Spargel darin marinieren und mit geschnittenem Schnittlauch und den Erdbeeren abrunden.

Hollandaise:

Den Ballonschneebesen einetzen, die Eigelbe, Weißwein und Zucker auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78 °C ca. 2 Minute zu einem festen Schaum schlagen. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Zitronensaft und Senf abschmecken. Die Hollandaise zum Spargelsalat reichen.

Für die Nicht-Vegetarier ggf. noch eine Scheibe Parmaschinken anrichten.

Tipp: Die Cooking Chef schaltet zur Ihrer Sicherheit automatisch bei Temperaturen über 60 °C von maximaler Rühr-Geschwindigkeit auf minimale Rühr-Geschwindigkeit um. Dies können Sie umgehen, wenn Sie die Impulsstufe „P“ gedrückt halten.

Spargelquiche mit Rucola und Schinken



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Keller

26 cm Form, 180 Grad 30 – 40 Min. Backen

Zutaten:

180 g Mehl

150 Butter

200 g saure Sahne

600 g weißer Spargel

1 Zitrone (Schale und Saft)

1 TL Speisestärke

75 g Rucola

4 EL Olivenöl

100 g italienischer Schinken oder anderer

Pfeffer, Muskat, Salz, Zucker

Zubereitung:

Aus Mehl und 120 g Butter, 1 EL Sauerrahm, 1/2 TL Salz mit K-Haken einen Mürbteig zaubern. In eine gefettete Tarteform auslegen, Rand dabei nicht vergessen, Boden einstechen. 30 Min. kalt stellen.

Spargel schälen und putzen. In ca. 5 – 6 cm lange Stücke schneiden. Schale einer Zitrone reiben. Mit 150 ml Wasser, 20 g Butter, 1/2 TL Zitronenschale, Salz und etwas Zucker aufkochen. 6 – 8 Min. bißfest garen. Kurz abtropfen lassen und

auf den Teig geben.

2 Eier, mit 1 Speisestärke und restlicher saure Sahne und restliche Zitronenschale verrühren. Salz, Pfeffer, Muskat. Über den Spargel gießen.

180 Grad, 30 – 40 Min. backen.

Rucola waschen und putzen. Zitronensaft einer Zitrone, etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Olivenöl zu einer Vinagrette verrühren (z.B. Gewürzmühle). Auf die fertige Tarte, den Schinken und Rucola verteilen, Vinagrette drüber. Ich würd den Rucola wie Salat dazu essen.

Bozner Soße Bozener Soße – passt gut zu Spargel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Für 2-3 Portionen Spargel (wir mögen gern ausreichend Soße)

Zutaten:

4 Eier

2 TL Senf

Ca. 200 ml Öl, eher weniger
4 EL heiße Fleischsuppe
1 EL Schnittlauch
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit Senf und Fleischsuppe gut mischen (Flexielement), dann das Öl einrühren, mit Pfeffer und Salz würzen, den Schnittlauch und das feingehackte Eiweiß unterrühren.

Tipp Monika Klein: So habe ich es gemacht, nur mit im Verhältnis Hälfte der Ölmenge und mit etwas Weißweinessig zusätzlich. War sehr lecker. Da ich nur 1/4 der Menge gemacht habe, konnte ich die Sauce in der Gewürzmühle zubereiten, dadurch war sie sehr cremig, so wie Mayonnaise. Das kleingehackte Eiweiß und der Schnittlauch kamen bei meiner Variante am Schluß dazu.

Anmerkung Gisela: Ich habs wie Monika gemacht und alles im Multizerkleinerer mit Messer zubereitet. Auch etwas weißen Balsamessig zugegeben und die Ölmenge stark reduziert. Sehr lecker.

Spargelcremesuppe



Zutaten (4 Portionen als Hauptgericht, 6-8 als Vorspeise):

1 kg Spargel (Spargelschalen)
1 kg Spargel , geschält
2 Liter Gemüsebrühe oder leicht gesalzenes Wasser
n. B. Erbsen , optional
60 g Butter
60 g Mehl
3 Eigelb
100 ml Sahne
1 m.-große Zwiebel(n)
etwas Olivenöl oder Butter zum Anschwitzen
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
evtl. Croutons
evtl. Schinkenwürfel , geröstet

Zubereitung:

Am Vortag:

Die Spargelschalen in der nur leicht gewürzten Gemüsebrühe oder leicht gesalzene Wasser 60 – 90 Minuten köcheln. Wenn die Brühe nicht reicht um die Schalen zu bedecken, etwas mehr Brühe oder Wasser zufügen.

Die Schalen in der Suppe abkühlen lassen. Später aber nicht mehr als 2 Liter der Suppe verwenden. Der Rest kann für spätere Verwendung eingekocht oder eingefroren werden. Am nächsten Tag:

Die Suppe abseihen und kalt stellen.

Den Spargel schälen, die Köpfe abschneiden und die Stangen in

ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Von der Suppe 1 Liter abnehmen und zuerst die Köpfe und danach die Stangenstücke darin garen. Abseihen und beiseite stellen.

Wenn Erbsen als Einlage gewünscht sind, diese jetzt in der Suppe garen und beiseite stellen.

Flexi mit grauer Gummilippe, 140 °C, Kochstufe I.

Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl oder Butter anschwitzen. Die Butter zugeben und erhitzen, dann nach und nach das Mehl zugeben und goldgelb anschwitzen.

Die Temperatur auf 100 °C reduzieren.

Jetzt die kalte Suppe nach und nach zugeben. Wenn diese klumpenfrei eingerührt ist, die heiße Suppe zugeben. Unter ständigem Rühren mit Flexi auf Kochstufe I ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Temperatur auf 85 °C reduzieren. Den Flexi rausnehmen.

Die Spargelstückchen mit ein wenig Suppe in den Blender geben und auf höchster Stufe pürieren, oder mit einem Pürierstab direkt in der Schüssel pürieren.

Alles zurück in die Schüssel geben und den Ballonbesen einsetzen. Ein wenig heiße Suppe zurückhalten.

Ballonbesen 85 °C, Rührstufe 2 – 3

Nicht vergessen: Powerknopf drücken, bis die Geschwindigkeit erreicht ist. Nicht schneller, sonst muss die Küche renoviert werden. Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen. Ein wenig von der heißen Suppe mit einem Schneebesens einrühren.

Die Sahne-Eigelb-Suppenmischung bei laufendem Ballonbesen langsam in die Schüssel gießen.

Ein paar Minuten auf 85 °C rühren lassen, bis die Masse abbindet.

Temperatur ausstellen und noch 1 – 2 Minuten rühren lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Spargelköpfe und Erbsen auf die Teller verteilen und mit der Suppe übergießen. Nach Wunsch mit Croutons und gerösteten Schinkenwürfelchen servieren.

Orangen-Curry-Soße (passt super zu Spargel)



Foto und Rezept von Hilde Früh

Zutaten:

30 g. Butter

200 ml. O – Saft (frisch gepresst)

150 ml. Creme fraiche

1 Eßl.Zucker

1 flacher Eßl. Curry oder weniger je nach Gusto

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Schnittlauch, in Röllchen.

Zubereitung:

Butter in CC-Topf erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ballonschneebeesen einsetzen (P-Taste drücken).

Currypulver zugeben und mit verrühren, sofort mit dem Orangensaft ablöschen.Creme fraiche dazu geben und gut verrühren. Bei größerer Hitze cremig einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Wer mag kann noch eine Orange filetieren und mit den Schnittlauchröllchen auf die Soße geben.

Gemüse sous vide garen

Gemüse wird sous vide immer mit 85 Grad gegart.

Nachstehend Anwendungsbeispiele, diese Zusammenstellung wird immer weiter ergänzt.



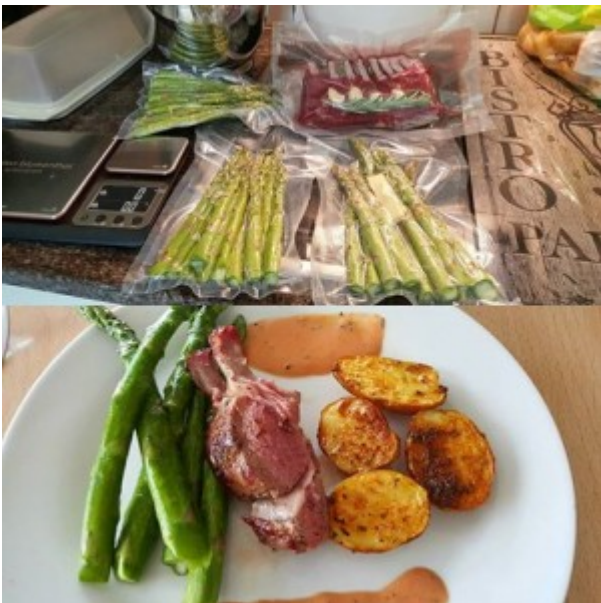
Brokkoli roh würzen und Stück Butter dazu, einschweißen, 60 Min/85 Grad (Foto Franziska Fischer)



Karotten mit einem TL braunem Zucker bestreuen, Butterflocken drauf, einschweissen. 40 Min/85 Grad. Dann entweder so essen oder noch kurz in der Pfanne scharf anbraten. (Foto Gisela Martin)



Fenchel zerkleinern, etwas Wasser mit Gemüsepaste verrühren und alles zusammen einschweißen. 40 Minuten/85 Grad. Lecker!
(Foto Gisela Martin)



1kg Spargel auf 3 Päckchen verteilt.
Zwei habe ich ohne alles gemacht. Beim 3. habe ich etwas Salz, Gemüsepulver und ein Stück Butter reingelegt.
20 min bei 83 Grad. Drucktest machen, ob Konsistenz passt.
(Foto Franziska Fischer)