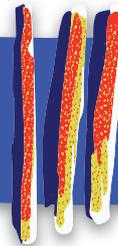


Die leckersten Rezepte aus  
25 Jahren Spargeltage Gerauer Land



## Kalbshäfte aus dem Gemüsesud mit Spargelgemüse und Risleekartoffeln

### Zutaten für 4 Personen:

800g	Kalbshäfte
200g	Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel)
1 Stück	Gespickte Zwiebel mit Lorbeer und Nelke
50 g	Salz
500 g	Neue Kartoffeln
30 g	Salz
5 g	Kümmel
750 g	Spargel
1 Stück	kleine Zwiebeln
60 g	Butter
70 g	Mehl
0,1 ltr.	Weißwein
0,6 ltr.	Brühe von der Kalbshäfte
0,3 ltr.	Sahne
	Worcestersauce
	Salz, weißer Pfeffer, Muskat, Zitronensaft

### Zubereitung:

Die Kalbshäfte in Salzwasser mit der gespickten Zwiebel weich kochen. 1 Stunde vor Ende der Kochzeit das Wurzelgemüse hinzugeben und fertig garen.

Die neuen Kartoffeln waschen und abbürsten, in Salzwasser mit Kümmel kochen. Nachdem die Kartoffeln gar sind, werden sie mit Schale in einer Pfanne kurz in Butterfett angebraten.

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker und einem Spritzer Zitronensaft kochen.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Das Mehl in den Topf geben und mit anschwitzen bis sich alles vom Boden löst. Unter kräftigem rühren ablöschen mit Weißwein, auffüllen mit Brühe und Sahne, ca. 15 Minuten unter ständigem rühren köcheln lassen. Abschließend mit den Gewürzen, Worcestersauce und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Den gekochten Spargel in 4cm lange Stücke schneiden, in die heiße Sauce geben und einmal aufkochen.

Die Kalbshäfte gegen die Faser in Scheiben schneiden und auf den Teller anrichten. Das Spargelgemüse mit Sauce halb auf die Kalbshäfte geben. Zu Schluss die Kartoffeln auf dem Teller anrichten. Garnieren mit Kerbel oder Kapuzinerkresse Blüten.

Guten Appetit

Restaurant „Ratsstube“  
Schulstr. 51  
65474 Bischofsheim



## Kräuter-Spargel-Crème brûlée mit Frischkäse Feigeneis und Noilly Prat Schaum

### Zutaten

150 ml	Sahne
40 ml	Vollmilch
3-4	Eigelb
40 g	Feine Kräuterpaste (z.B. aus Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Kresse)
1,5 g	Meersalz
	Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Je 20 g grüner und weißer Spargel, geschnitten und blanchiert

### Zubereitung

Die Sahne mit der Vollmilch, dem Eigelb und der Kräuterpaste in einer Schüssel glatt rühren. Die Spargelstücke unterheben und die Masse mit dem Meersalz und Pfeffer würzen. Je 60 g in vier Tassen einfüllen und die Tassen mit Frischhaltefolie überziehen. Die Tassen in einem Wasserbad bei 100°C im Ofen ca. 20 min. schieben. Tassen herausnehmen Folie abziehen und abkühlen lassen.

### Anrichten

1 Kugel Feige Frischkäse Eis  
Frische Kräuter - Dill, Schnittlauch, Minze, Petersilie, Basilikum, Kresse, Sauerampfer und Rucola  
Noilly Prat Schaum (weiße Grundsauce mit Nolly Prati aufkochen)  
Die Creme ca. 5 min bei Raumtemperatur erwärmen nun eine kleine Kugel Frischkäse Feigeneis auf der Creme anrichten. Kräuter Drumherum anrichten, Sauce aufmixen bis Schaum entsteht und diesen über die Kräuter geben.



Hotel „Adler“ GmbH  
Frankfurter Str. 11  
64521 Groß-Gerau



## Spargelravioli mit geschmolzenen Tomaten und Bärlauch-Velouté

### Zutaten für 4 Personen:

#### Zutaten Füllung:

- 5 Stangen weißer Spargel, gekocht
- 5 Stangen grüner Spargel, gekocht
- etwas geriebenen Parmesan
- Gehakte Petersilie

#### Zubereitung

Den Spargel in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, und Petersilie abschmecken.

#### Zutaten Nudelteig:

- 4 Eier
- 4 Eigelb
- 475g Mehl (405)
- 1 EL Olivenöl
- etwas Salz

#### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen bis es ein homogener Teig ist. Mit einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen. Die Teigbahn in der Mitte halbieren. Auf die untere Teigbahn etwas Eiklar streichen und die Füllung als Haufen darauf setzen. Die zweite Bahn darüber legen und fest drücken und ausstechen.

#### Zutaten Bärlauch-Velouté

- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Stange Lauch (nur das weiße verwenden)
- 3 Schalotten
- 300ml Geflügelfond
- 200ml Sahne
- 60ml Weißwein
- 30ml Portwein weiß
- 50g Bärlauch

#### Zubereitung

Die Schalotten, Staudensellerie und den Lauch in grobe Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und Portwein ablöschen, reduzieren und mit dem Geflügelfond aufgießen. 15 Minuten köcheln lassen, abschmecken und mit Mondamin binden. Den Bärlauch blanchieren, anschnitten und mit einem Mixstab in die Soße mixen.

## Spargelravioli mit geschmolzenen Tomaten und Bärlauch-Velouté

### Zutaten Geschmolzene Tomaten

- 500g Romana Mini Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Zucker

#### Zubereitung

Die Tomaten waschen und vierteln. Die Schalotten und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Würfel in Olivenöl mit etwas Salz und Zucker anschwitzen. Danach die Tomaten dazugeben und auf kleiner Stufe schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Hotel Adler  
Frankfurter Straße 11  
64521 Groß-Gerau



## Mousse von weißem und grünem Spargel im Lachsmantel

### Zutaten für 4 Personen:

200g weißer Spargel  
200g grüner Spargel  
Salz, Zucker, Butter, Pfeffer, Zitrone  
4 Blatt Gelatine (Silber)  
150g geschlagene Sahne  
Spargelbrühe  
8 große Scheiben gebeizten Lachs

### Zubereitung:

Spargel schälen ( den grünen nur am unteren Teil ), klein schneiden.  
Den weißen und grünen Spargel, jeden für sich, in Spargelbrühe mit Salz, Zucker, Zitronensaft und etwas Butter weich kochen, anschließend pürieren, und durch ein Sieb in je eine Schüssel passieren, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Pro Schüssel 2 Blatt aufgelöste Gelatine unterrühren und jeweils 75g der Sahne unterheben.  
Eine Terrinenform mit Lachsscheiben auslegen.

Weißer und grüner Mousse abwechselnd einschichten. 2 Stunden kühl stellen.  
Zum servieren die Mousse stürzen, in Scheiben schneiden und auf Tellern mit Blattsalaten anrichten.

Sollten Sie keine Terrinenform haben, können Sie auch z.B. 4 Kaffee- oder Suppentassen auslegen.  
Wenn Sie keine Spargelbrühe zur Hand haben, schmecken Sie das Kochwasser kräftig mit Salz, Zucker und Zitrone ab.

Hotel-Restaurant „Hotel Monika“  
Im Mehelsee 1-5, An der B42  
64572 Büttelborn



## Tatar von Spargel und geräuchertem Lachs mit Limonen- Meerrettich Creme fraiche

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde  
6-8 Kleine Portionen

### Zutaten:

250g grüner Spargel  
250g weißer Spargel  
300g Räucherlachs  
1 Limette  
200g Creme fraiche  
1 EL Meerrettich



### Zubereitung

Spargel schälen und im kochenden Wasser noch leicht bissfest kochen. Sofort in kaltem Wasser (evtl. mit Eiswürfel) abschrecken.

Räucherlachs in feine Würfel (1 - 1,5cm) schneiden. Spargel ebenfalls in kleine Würfel schneiden und gut ausdrücken, damit so wenig wie möglich Wasser enthalten ist. Die Spargelköpfe als Garnitur aufheben.

Die Limette gut waschen und das grüne der Schale fein abreiben. Danach den Saft auspressen. Mit dem Saft und dem Schalenabrieb den Spargel marinieren.

Creme fraiche und Meerrettich vermischen und zum Schluss die Räucherlachswürfel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Säure der Limette noch evtl. etwas Zucker hinzu geben.

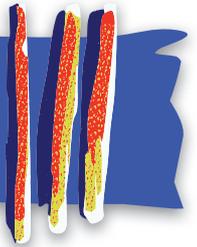
### Anrichten:

Auf jeden Teller eine grüne und eine weiße Spargelspitze legen. An den Enden der Spargelspitze je eine Nocke mit dem Tatar anrichten mit Tomatenwürfel und einer Dillfahne dekorieren

Restaurant Ratsstube  
Schulstraße 51  
65474 Bischofsheim



# Mousse von grünem Spargel mit Frühlingskräutern, Spargel-Krabben-Salat, Brotchips und Speck



## Rezept für 4 Personen:

### Spargelmousse:

300 g grünen Spargel  
200 ml Sahne  
6 Blatt Gelatine  
Frühlingskräuter (Kerbel, Schnittlauch, Petersilie)  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Den grünen Spargel waschen und das untere Drittel mit dem Sparschäler schälen. In kochendem Salzwasser weich blanchieren. Den blanchierten Spargel in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Spargelstücke und 50 ml Sahne mit einem Pürierstab fein mixen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die restlichen 150 ml Sahne aufschlagen. Das Spargelpüree in einem Topf vorsichtig erwärmen und in die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die geschlagene Sahne langsam unterheben.

Eine Lasagne Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Spargelmasse hineingeben. Die Masse in der Form glattstreichen. Sobald die Masse ausgekühlt (fest) geworden ist, in gewünschte Größe portionieren, anschließend mit Kräutern ausgarnieren

### Spargel-Krabben-Salat:

300 g Spargel (gegart)  
100 g Büsumer Krabben  
1 EL Schnittlauch (geschnitten)  
4 EL Trauben Kernöl  
2 EL Balsamico Essig (weiß)  
½ Zwiebel



### Zubereitung:

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in einem Topf anschwitzen, mit dem Balsamico ablöschen. Das Traubenkernöl dazugeben und kalt stellen. Dem Spargel die Spitzen abschneiden und den Rest in feine Scheiben schneiden. Krabben, Spargel, Schnittlauch und die Zwiebel-Öl Mischung in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Brotchips und Speck:

100 g Bacon in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten.  
Brot in dünne Scheiben schneiden, anschließend ausstechen und in Butter braten.

Hotel „Adler“ GmbH  
Frankfurter Str. 11  
64521 Groß-Gerau

**HOTEL ADLER**  
★★★★ Familie Werum

