

Inhalt

Warenkunde	8	Spargel-Crespelle mit Champignons und Erbsen	54
Spargel vorbereiten	10	Gegrillter Spargel mit Zitronen-Vinaigrette	56
Spargel kochen	11	Grüner Spargel mit feurigen Frittata-Ecken	58
Spargel frisch halten	12		
Spargel karamellisieren	13		
Spargelsaucen	14		
Suppen, Salate & Vorspeisen	18	Hauptgerichte mit Fleisch und Fisch	60
Fruchtiges Spargelschaumsüppchen	20	Überbackener Spargel mit Bresaola und Mozzarella	62
Spritzige Spargel-Consommé	22	Spargel-Schinken-Röllchen mit gratinierten Tomaten	64
Flotter Spargelsalat „bicolor“	24	Milde Spargel-Quiche	66
Bunter Spargel-Reis-Salat	26	Frittierter Spargel im Nusspanadenmantel	68
Gebratener Spargel auf Feldsalat	28	Gebratener grüner Spargel mit Schweinemedaillops	70
Romanasalat mit karamellisiertem Spargel und Croûtons	30	Schweinefilet mit Rucola und Spargelspitzen in Honig-Senf-Dressing	72
Italienische Spargel-Wraps	32	Spargel-Cannelloni mit Pinienkernen	74
Marinierter Spargel mit Feta auf Cocktailltomaten	34	Grüner Spargel à la Catherine	76
Warmer Spargelsalat English Style	36	Spargel-Kartoffel-Gratin mit Schinken	78
Spargel aus der Silberfolie im eigenen Saft	38	Spaghetti Vongole mit „Meeresspargel“	80
Omelett mit grünem Spargel und Camembert	40	Exotischer Lachs-Mango-Spargel	82
Spargel mit gerührtem Ei auf Toast à la Levent	42		
Festliche Spargel-Lachs-Terrine	44	Süßspeisen	84
Weißer Spargel in Blätterteignestern	46	Spargel-Erdbeer-Dessert mit Vanilleeis	86
Vegetarische Hauptgerichte	48	Rhabarberkompott mit Spargel-Honig-Mousse	88
Grüner Spargel mit Parmesan in Kräuter-Risotto	50	Süßer Spargel im Bierteig mit Erdbeer-Mascarpone-Creme	90
Grün-weißes Spargelgitter in Knoblauch-Ei-Dressing	52	Spargel-Rosinen-Soufflé im Mokkatässchen	92
		Register	94