

<i>Infos &amp; Tipps rund um den Spargel</i> .....	4
--	---

## Vorspeisen & Beilagen mit Spargel

Austernpilzragout mit grünem Spargel .....	10	Gebratener Spargel mit Parmesan .....	18
Crêpes mit mariniertem Spargel .....	12	Gegrillter Spargelsalat .....	20
Eingelegter Spargel mit Büffel-mozzarella .....	14	Jakobsmuscheln mit mariniertem Thai-Spargel .....	22
Feine Spargelcremesuppe .....	16	Lauwarmes Lachscarpaccio mit grünem Spargel .....	24

Pescaccio vom Thunfisch mit Thai-Spargel .....	26	Spargelbrötchen .....	34
Schnelle Spargelmuffins.....	28	Spargelrösti mit Räucherlachs & Kräuterdip .....	36
Spargel-Hackfleisch-Soufflé .....	30	Spargelsalat mit Croûtons.....	38
Spargel-Steinpilz-Suppe.....	32	Spargeltoast mit Bacon .....	40

## Hauptgerichte mit Spargel

Frühlingsfrischer Spargeltopf...	44	Spargelkuchen vom Blech.....	62
Kalbsbrust mit Spargelfarce.....	46	Spargelfanne mit Rinderfilet ..	64
Maispoularde mit Spargelgemüse & Morchelrisotto.....	50	Spargelquiche .....	66
Spaghetti mit Spargelpesto.....	54	Wiener Schnitzel mit Kartoffel- Spargel-Salat .....	68
Spargel auf polnische Art.....	56	Zander mit Rharbarber- Spargel-Füllung .....	72
Spargel-Pilz-Gratin .....	58		
Spargelauflauf mit Käse & Schinken .....	60		

## Saucen zum Spargel

Bärlauchpesto.....	76	Schnelle Remoulade.....	84
Frankfurter Grüne Sauce.....	78	Schnelle Sauce Hollandaise.....	86
Klassische Remoulade.....	80	Thunfischsauce.....	88
Klassische Sauce Hollandaise.....	82		