

## **Vorspeise a la „Horst,,**

### **Spargel-Risotto**

#### **Zutaten für 6 Personen:**

**500 g grüner Spargel**

**1 Prise Zucker**

**2 EL Sahne**

**1 kleine Zwiebel**

**2 EL Butter**

**250 g Risottoreis (z. B. Arborio oder Carnaroli)**

**1/8 l trockener Weißwein**

**1 EL Zitronensaft**

**Salz**

**weißer Pfeffer**

**80 g Parmesan**

#### **Zubereitung:**

- 1. Den Spargel waschen, nur das untere Drittel schälen, holzige Enden entfernen. Spargel in einem Topf mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, Salz und Zucker offen in 10 Minuten bissfest garen. Danach herausheben und abtropfen lassen.**
- 2. Die Spargelspitzen etwa 3 cm lang abschneiden, beiseite stellen. Den Rest schräg in 1 cm lange Stücke schneiden. Davon ein Drittel mit der Sahne pürieren.**
- 3. Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und in 1 EL Butter andünsten. Den Reis dazugeben und glasig dünsten. Heißen Spargelsud und Wein mischen. Nach und nach unter Rühren zum Reis geben, immer erst nachgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Den Reis insgesamt 20 – 25 Minuten leicht brodelnd garen.**
- 4. Kurz vor Ende der Garzeit Spargelstücke und Spargelpüree unterheben. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Übrige Butter und den Parmesan untermischen. Mit Spargelspitzen garniert servieren.**

## **Hauptspeise : Gratinierter Spargel italienische Art**

### **Zutaten für 6 Personen:**

**1 kg weiße Spargelspitzen**

**1 kg kleine, neue Kartoffeln**

**8 Stück Tomaten**

**200 g Parmaschinken / alternativ Seranoschinken (dünne große Scheiben)**

**2 Bund frischer Basilikum**

**60 g Butter**

**2 EL Mehl, gehäuft**

**500 ml Spargelwasser**

**250 ml Sahne**

**Salz und Pfeffer**

**100 g Parmesan gerieben**

**4 Eier (davon das Eigelb)**

**Zucker**

**Muskat**

**Zitronensaft**

### **Zubereitung:**

**Spargel schälen und in ca. 0,8 l Salzwasser bissfest dünsten. (Dauer ca. 10 Minuten)**

**Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen u. danach pellen.**

**Tomaten in heißes Wasser einlegen und danach häuten, vierteln und entkernen.**

**Spargel aus dem Wasser entnehmen und Spargelwasser beiseite stellen.**

**Jeweils 2 – 3 Stangen in eine Scheibe Schinken einwickeln.**

**Für die Sauce Butter zerlassen, Mehl kurz darin anschwitzen und unter Rühren mit 0,5 l Spargelwasser ablöschen. Sahne zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Parmesan und Eigelb unterrühren.**

**Eine feuerfeste Form einfetten. Basilikum hacken und zusammen mit den Kartoffeln und den Tomaten in die Form geben. Spargel darauf legen und mit der Sauce übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C 10 – 15 Minuten überbacken.**

## **Nachspeise: Jogurt - Sahne - Zitrone - Dessert**



### **Zutaten für 6 Personen:**

**750 g Naturjoghurt (1,5 %)**

**1 ½ TL Zitronensaft**

**1 ½ EL Zucker**

**150 ml Schlagsahne, steif geschlagen**

### **Zubereitung:**

**Joghurt, Zitronensaft und Zucker in eine Schüssel geben und gut mischen. Steif geschlagene Sahne (evtl. auch gesüßt) darunter ziehen.**

**In Dessertschüssel verteilen , dekorieren und servieren.**