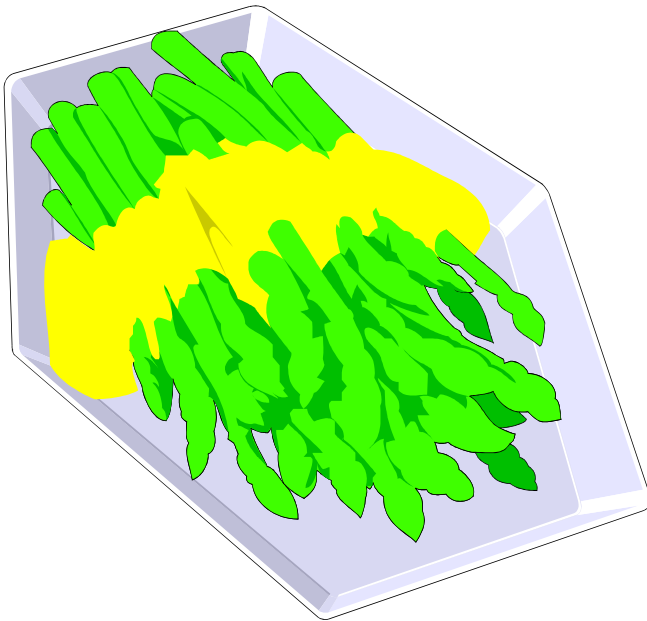


**Ute Reimer**

# **Mein Spargelkochbuch**



**Rezepte im Rahmen der Spargeltage  
des Landkreises Groß-Gerau**

**Edition Peter Reimer**  
ISBN 978-3-936040-07-4

Die besten Rezepte gelingen nur dann, wenn die Spargel erntefrisch und von bester Qualität sind. Ich möchte mich auf diesem Wege bei Familie Ernst und Reinhild Müller aus Nauheim bedanken, die mich mit diesem köstlichen Gemüse reichlich versorgt haben, und meinen Spargelkochkursteilnehmern, die die Rezepte ausprobiert und mit individuellem Geschmack bereichert haben. Zur Vollendung der fachlichen Seite dieses Buches hat mir meine Kollegin F. Kern mit Rat und Tat zur Seite gestanden. Weiterhin möchte ich mich bei meinem Ehemann und Herausgeber Peter Reimer bedanken, der mit großem Zeitaufwand aus meinen geschriebenen Rezepten ein schönes Kochbuch gemacht hat.

Printausgabe veröffentlicht in der Edition Peter Reimer, Trebur,  
März 2002, pdf-Ausgabe April 2015  
Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks  
und der fotomechanischen Wiedergabe  
Herstellung Print: Weihert-Druck, Darmstadt  
Copyright © 2002, 2015 Edition Peter Reimer  
65468 Trebur, Friedhofstr. 29, Tel. 06147-1556, Fax 06147-57421  
Email [Buchimport@yahoo.de](mailto:Buchimport@yahoo.de)  
Print ISBN 978-3-936040-05-0  
eBook (pdf) ISBN 978-3-936040-07-4

# Inhaltsverzeichnis

	<b>Seite</b>
<b>Vorwort</b>	<b>6</b>
<b>Vorwort des Landrats</b>	<b>7</b>
<b>Allgemeine Spargeltipps</b>	<b>9</b>
<b>Weitere nützliche Hinweise zum Nachkochen</b>	<b>11</b>
<b>Salate</b>	
Spargelcocktail	13
Spargelsalat mit Äpfeln	14
Spargelsalat mit Erdbeeren	15
Spargelsalat	16
Spargel-Cocktail-Hawaii	17
Spargel-Kartoffelsalat	18
Spargelsalat mit Ananas	19
<b>Suppen</b>	
Grüne Spargelcremesuppe mit Krabben	20
Spargelcremesuppe mit Forellenklößchen	21
Spargelsuppe nach Hausmanns Art	22
Spargelcreme-Gemüsesuppe	23
Schnelles Spargelsüppchen	24
Spargelcremesuppe mit pikanten Crêpe-Röllchen	25

**Pikantes**

Spargeltoast	26
Spargeltoast mit Filet	27
Panierter Spargel	28
Spargel im Speckmantel	28
Spargel-Soufflé	29

**Hauptgerichte**

Spargelköpfe mit Kräuter-Lachssoße	30
an grünen Bandnudeln	30
Hähnchen-Spargel-Ragout	31
im Reisrand	32
Stangenspargel	32

**Soßen**

Frankfurter Grüne Soße	32
Feine Soße	33
Abgeschlagene Soße	33
Käesoße	34
Kräutersoße	34
Pistaziensoße	35
Sauce Hollandaise	35

**Beilagen**

Gebratene Entenbrust	36
Schweinerückensteaks	36

**Aufläufe**

Filetauflauf mit Spargel	37
Gemüsegratin mit Spargel	38
Spargel Florentin	39
Spargelauflauf	40
Eingebackener Spargel	41

	<b>Seite</b>
<b>Pfannkuchen-Spezialitäten</b>	
Grundrezept Eierpfannkuchen	42
Spargelpfannkuchen mit Lachsschnecken	42
Gratinierter Spargeleierpfannkuchen	43
Pfannkuchenstern mit Spargelgemüse und Hackfleischbällchen	44
<b>Pikante Torten</b>	
Französische Spargeltorte	46
Spargeltorte mit Blätterteig	47
Spargeltorte	48
Spargel-Strudel:	
1. Variation: mit Lachs	49
2. Variation: mit gekochtem Schinken	50
3. Variation: mit Blattspinat	51
<b>Desserts</b>	
Erdbeertraum	52
Erdbeercharlotte	53
Cidregelee mit Erdbeeren	54
Vanillequarkmousse mit grüner und roter Soße	55
Erdbeer-Tiramisu	56
Rhabarberauflauf	57
Erdbeerquarkauflauf	58
<b>verwendete Abkürzungen</b>	<b>59</b>

# Spargelköpfe mit Kräuter-Lachssoße an grünen Bandnudeln

750 g	Spargelköpfe	- waschen, evtl. schälen
1 Pr.	Salz	} garen, abgießen
2 Bl.	Zucker	
	Zitronenmelisse	
	Wasser	
1	Zwiebel	- fein würfeln
1 EL	Butterschmalz	- Zwiebeln goldgelb andünsten
600 g	Lachsfilet	- zufügen, mit einem Kochlöffel zerdrücken und braten lassen bis der Lachs eine helle Farbe angenommen hat
2 EL	gehackte Kräuter	} zufügen und 5 Minuten köcheln lassen
300 g	Sahne	
150 g	Crème fraîche	
400 g	Hausmacher Kochkäse-	- einrühren bis die Masse cremig ist
1/8 l	Weißwein	} abschmecken, Spargelköpfe zufügen und erwärmen
	Salz	
	Pfeffer	

## Grüne Bandnudeln

40 g	Blattspinat TK	- in einem Tuch auspressen und pürieren
130 g	Mehl	} alle Zutaten miteinander gut verkneten, eine halbe Stunde ruhen lassen
1	Ei	
	Salz	

Teig sehr dünn ausrollen, in feine Streifen schneiden und in Salzwasser kurz garen, kalt abschrecken und evtl. in etwas Butter schwenken.

## verwendete Abkürzungen

☐	würfeln
Bch.	Becher
Bd.	Bund
Bl.	Blatt
EL	Esstlöffel
g	Gramm
geh.	gehackt
gek.	gekocht
gem.	gemischt oder gemahlen
ger.	gerieben
Gl.	Glas
kl.	klein
Ko.	Kopf
l	Liter
ml	Milliliter
Pck.	Päckchen
Pr.	Prise
Sch.	Scheiben
TL	Teelöffel
TK	Tiefkühlkost
Msp.	Messerspitze

**Bereits erschienen in der Edition Peter Reimer:**

- ISBN 978-3-936040-00-5 Hanns Kaus: Trebur im Wandel der Zeiten 822 - 1949. Nachdruck der Ausgabe von 1949. August 2001
- ISBN 3-936040-01-X Historischer Kalender Trebur 2002: Alte Wirtschaften. August 2001
- ISBN 3-936040-02-8 Historischer Kalender Raunheim 2002: Alte Ansichtskarten. August 2001
- ISBN 3-936040-03-6 Historischer Kalender Astheim 2002: Alte Ansichtskarten. Oktober 2001
- ISBN 3-936040-04-4 Historischer Kalender Geinsheim 2002: Alte Ansichtskarten. Oktober 2001
- ISBN 978-3-936040-05-0 Ute Reimer: Mein Spargelkochbuch. März 2002
- ISBN 978-3-936040-06-7 RIAG - Rudolf Ihm AG. November 2004
- ISBN 978-3-936040-07-4 Ute Reimer: Mein Spargelkochbuch. eBook (pdf). April 2015
- ISBN 978-3-936040-08-1 Reimer: Histoires Européennes, keine leichte Kost. CD. Juli 2014
- ISBN 978-3-936040-09-8 Ute Reimer: Mein Spargelkochbuch 2. eBook (pdf). April 2015
- ISBN 978-3-936040-10-4 Ute Reimer: Mein Spargelkochbuch. Ringbindung + eBook (pdf). April 2015
- ISBN 978-3-936040-11-1 Ute Reimer: Mein Spargelkochbuch. Ringbindung + Mein Spargelkochbuch 2. eBook (pdf). April 2015
- ISBN 978-3-936040-12-8 Ute Reimer: Mein Spargelkochbuch. Ringbindung + eBook (pdf) + Mein Spargelkochbuch 2. eBook (pdf). April 2015
- ISBN 978-3-936040-13-5 Ute Reimer: Mein Spargelkochbuch. Book (pdf) + Mein Spargelkochbuch 2. eBook (pdf). April 2015



# **Peter Reimer, Buchimport & Edition**

**Buchimport Peter Reimer**

**Internationale Buchhandlung (Versand + Vertrieb)**

**Postfach 50, D-65463 Trebur**

**Tel 06147-1556, Fax 06147-57421**

**Homepage: [buchimport.com](http://buchimport.com)**

**Email [info@buchimport.com](mailto:info@buchimport.com)**

Wir liefern Ihnen jedes aktuell noch erhältliche Buch per Post zu Ihnen nach Hause. Wir besorgen jedes Buch weltweit und wir liefern auch weltweit.

**Buchimport Peter Reimer**

**Internationale Buchhandlung (Laden)**

**Mainstr. 17, D-65479 Raunheim**

**Tel. 06142-22337, Fax 06147-57421**

**Email [laden@buchimport.com](mailto:laden@buchimport.com)**

deutsche und ausländische Bücher an Lager, Besorgung weltweit

Mo, Di, Do, Fr 10.00-12.30 + 15.00-18.00 Uhr

Sa 9.00-12.00 Uhr

**Edition Peter Reimer**

**Postfach 50, D-65463 Trebur**

**Tel 06147-1556, Fax 06147-57421**

**Email [edition@buchimport.com](mailto:edition@buchimport.com)**

Verlag für Regionalliteratur und besondere Interessen