



Spargel & Rhabarber

Das Glück kommt als Stange

INHALT

01. Risotto mit grünem Spargel
02. Cremige Spargelsuppe
03. Pasta mit Spargel & Salsiccia
04. Kartoffel-Spargel-Gratin
05. Kuchen mit Vanillecreme & Rhabarber
06. Rhabarber-Tiramisu

Grün, weiß, violett oder pink - ganz egal, länglich und frisch geerntet muss es diesen Monat sein! Hier kommen unsere besten Rezepte für Spargel & Rhabarber.

Jedes einzelne Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

GRÜNER SPARGEL RISOTTO



Für 4 Portionen

- 500 g grüner Spargel
- 2 Schalotten
- 3 Esslöffel Butter
- 250 g Risottoreis
- 1 l Hühnerbrühe
- 100 g Parmesan, gerieben
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Die Schalotten pellen und würfeln. 1 EL der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig werden lassen.

Schritt 2

Währenddessen den Spargel waschen und das holzige Ende entfernen. Die Köpfe abschneiden und beiseite stellen. Dann die Spargelstangen in 1 cm lange Stücke schneiden. Den Reis zu den Zwiebeln geben und etwas mit andünsten. In der Zwischenzeit die Hühnerbrühe erhitzen.

Schritt 3

Mit Brühe ablöschen, bei großer Hitze verdampfen lassen. Herd auf mittlere Temperatur zurückschalten. Nach und nach die heiße Brühe zum Risotto geben und ab und zu umrühren. Immer erst nachgießen, wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Nach etwa 10 Min. die Spargelstücke zufügen, Risotto weitere 10 Min. garen.

Schritt 4

Die restliche Butter mit Käse und Zitronenschale untermischen, 5 Min. ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



SPARGELSUPPE Cremig

Für 4 Portionen

- 500 g weißer Spargel
- 1,25 l Wasser
- 200-250 ml Sahne
- 1 TL Zucker, evtl. mit mehr Zucker abschmecken
- Etwas frischer Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 gestrichener EL Stärke
- Zitronenschnitzen sowie Kresse oder Petersilie zum Dekorieren

Zubereitung

Schritt 1

Spargel schälen und etwa 2 cm der Enden abschneiden. Die Schalen sowie die Abschnitte in 1,25 Liter Wasser 20 Minuten bei geschlossenem Deckel auskochen. Den Sud abseihen und beiseite Stellen.

Schritt 2

Die Köpfe abschneiden, die Stängel in 2 cm lange Stücke schneiden. Salz und 1 TL Zucker an den Sud geben und zum Kochen bringen. Die Stängel jetzt im Spargelsud etwa 12 Minuten kochen, dann die Köpfe hinzugeben. Nach weiteren 3 Minuten wieder vorsichtig abseihen, so dass die Köpfe nicht kaputtgehen.

Schritt 3

Den Spargelsud mit Salz, wenig Pfeffer und frischer Muskatnuss würzen. Nun die Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Die Stärke in Wasser lösen und Suppe abbinden, anschließend etwa 5 Minuten köcheln.

Schritt 4

Den Topf vom Herd ziehen und den gekochten Spargel vorsichtig wieder in die Suppe geben. Vor dem Servieren noch einen Augenblick warten, so dass der Spargel wieder warm wird. Garnieren und servieren!



SPAGHETTI Spargel & Salsiccia

Für 4 Portionen

- 500 g Spaghetti
- 500 g grüner Spargel
- 4 Salsiccia mit Fenchel
- 1 Becher Sahne
- Salz
- Frischer Pfeffer
- Etwas Öl

Zubereitung

Schritt 1

Nudelwasser aufsetzen und Nudeln im Salzwasser al dente garen. Währenddessen Salsiccia mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden, mit dem Messerrücken das Brät von der Haut trennen und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst knusprig anbraten.

Schritt 2

In der Zwischenzeit den Spargel vom holzigen Ende befreien, die Köpfe abschneiden. Die Stangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, zu der Wurst geben und ebenfalls anbraten. Wenn der Spargel etwas Farbe bekommen hat, die Sahne dazu gießen, einen Deckel aufsetzen und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Die Köpfe dazu geben und nochmal alles zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln abgießen und mit in die Pfanne geben. Ordentlich durchmischen und auf dem ausgeschalteten Herd etwa 2 Minuten ziehen lassen. Mit frischem Pfeffer würzen - vorsicht mit Salz, die Wurst ist sehr salzig.

Dazu passt ein vollmundiger Weißwein!



KARTOFFELGRATIN mit Spargel

Für 4 Portionen

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 500 g grüner Spargel
- 400 ml Milch
- 200 g Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- Etwas Thymian
- 200 g Emmentaler
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Frischer Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Schritt 1

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe oder dem entsprechenden Aufsatz der Küchenmaschine zu feinen Scheiben verarbeiten. Den Spargel abspülen, das holzige Ende entfernen und die Stangen in etwa 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt 2

Milch, Gemüsebrühe und Sahne zusammen mit ordentlich Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Mischung auf kleiner Flamme etwas köcheln lassen. Während die Mischung köchelt, den Ofen auf 200°C vorheizen und die Knoblauchzehe halbieren. Mit den Schnittflächen dann gründlich die Gratinform einreiben.

Schritt 3

Den Thymian an die Milchmischung geben und durchrühren. Nun abwechselnd Kartoffeln, Käse, Spargel und Milchmischung in die Gratinform geben. Als letzte Schichten sollten Flüssigkeit und Käse verwendet werden.

Das Gratin nun 45 Minuten backen.

Perfekt als Beilage oder Hauptgericht!



RHABARBERKUCHEN mit Vanillecreme

Für 1 Kuchen 28 cm Ø

Für den Teig

- 150 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 50 g Zucker, 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung

- 500 g Rhabarber
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 ml Vollmilch
- 1 Becher Schmand
- 120 g Zucker

Zubereitung

Schritt 1

In einer Schüssel das Mehl mit Zucker, Salz und Backpulver vermischen. Die Butter in Würfel schneiden und zügig in das Mehl kneten; das geht am besten mit den Händen. Den Teig zu einer flachen Kugel formen und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

Vom Rhabarber die Enden abschneiden und die Stangen abziehen. Den Rhabarber in Stücke schneiden und beiseite stellen. Die Backform einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in der Mitte der Form flach drücken. Mit den Händen oder dem Rücken eines Esslöffels den Teig zu den Rändern arbeiten und 2-3 cm nach oben ziehen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Schritt 3

400 ml der Milch mit dem Zucker aufkochen. Währenddessen das Pulver in die verbleibenden 100 ml rühren. Pudding in die Milch rühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Schmand einrühren, den Rhabarber auf dem Kuchenboden verteilen und mit der Vanillecreme übergießen. Den Kuchen 60 Minuten backen und in der Form komplett auskühlen lassen.

RHABARBER TIRAMISU



Für 4 Portionen

- 3 Stangen Rhabarber
- 100 g - 200 g Zucker
- 4 EL Orangenlikör (o.ä.)
- 250 g Mascarpone
- 200 g Joghurt-Frischkäse
- 1 TL gemahlene Vanille
- 2 EL Zucker
- 200 g Butterkekse

Zubereitung

Schritt 1

Die Enden des Rhabarbers abschneiden und die Stangen abziehen. Den Rhabarber in etwa 1 cm große Stückchen schneiden, in einen Topf geben und mit 100 g Zucker bestreuen. So darf er erstmal 5 Minuten stehen bleiben. Dann den Rhabarber auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Unter Rühren 2 Minuten köcheln, bis der Rhabarber gar ist. Das Kompott muss komplett abkühlen.

Schritt 2

Die Butterkekse in einen Beutel füllen, verschließen und mit einem Nudelholz oder einer Flasche platt walzen. Die Dessertgläser mit den Krümeln füllen, 2 EL für die Deko aufheben.

Schritt 3

Mascarpone und Frischkäse mit dem Zucker und der Vanille glattrühren. Die Creme sollte nicht zu süß sein. Die Mascarponecreme auf die Kekskrümel schichten, auch hier 4 EL für die Deko aufbewahren. Den Likör unter das Kompott rühren, Kompott in die Gläser schichten und mit einem Esslöffel Creme und den übrigen Krümeln garnieren.



Impressum

Redaktion:

Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin
HRB 114531
USt-ID-Nr. DE264913326

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl,
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing koch-mit.de

Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den
privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: @gkrphoto
Seite 3+4: @gkrphoto
Seite 5: @juefraphoto
Seite 6: @fabiomax
Seite 7: @Kamila Cyganek
Seite 8: @Printemps
Seite 9+10: @Svetlana Kolpakova
Seite 11+12: @Svetlana Kolpakova