



Kochrezepte vom BELLER HOF

Inhaltsverzeichnis

- **Spargel Klassiker**
 - Spargel mit Schinken Seite 2
 - Gratiniertes Spargel Seite 3
- **Neue Spargel Rezepte**
 - Gebratener Spargel mit Erdbeersalsa Seite 4
- **Spargel Rezepte von unseren Kunden**
 - Gebratener Spargel mit Beller Gewürzmischung Seite 5
 - Spargel mit Limetten-Hollandaise Seite 6



Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargel mit Schinken

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 2kg Beller Spargel, weiß
- ✓ 1 Packung „Sauce Hollandaise“ 250ml
- ✓ 500g gekochter oder roher Schinken
- ✓ 1 Stück Butter
- ✓ 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Gekocht wird der Spargel in leicht gesalzenem, kochendem Wasser. Um das Aroma zu verfeinern fügt man ein Stück Butter und eine Prise Zucker hinzu. Die Kochzeit beträgt im geschlossenen Topf – je nach dicke der Spargelstangen – für weißen Spargel ca. 20 Minuten. Grüner Spargel braucht ca. 10-15 Minuten. Kochen Sie den Spargel aufrecht in einem hohen Topf, so zeigen die Köpfe des Spargels immer nach oben.

Anschließend den Spargel auf einer Platte anrichten, indem man den Spargel in den Schinken rollt. Die Sauce Hollandaise in einem separaten Topf erwärmen und über den Spargel gießen.



Kochrezepte vom BELLER HOF

Gratinierter Spargel

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 1kg Beller Spargel, weiß
- ✓ 1/8 Liter Spargelwasser
- ✓ 1 Beutel Maggi Meisterklasse für Sauce Hollandaise
- ✓ 50g Butter
- ✓ 2 Ecken Schmelzkäse
- ✓ Zitronensaft
- ✓ Muskat
- ✓ 4 Scheiben gekochter Schinken

Zubereitung:

Gekocht wird der Spargel in leicht gesalzenem, kochendem Wasser. Um das Aroma zu verfeinern fügt man ein Stück Butter und eine Prise Zucker hinzu. Die Kochzeit beträgt im geschlossenen Topf – je nach dicke der Spargelstangen – für weißen Spargel ca. 20 Minuten. Grüner Spargel braucht ca. 10-15 Minuten. Kochen Sie den Spargel aufrecht in einem hohem Topf, so zeigen die Köpfe des Spargels immer nach oben.

Für die Sauce: Maggi Meisterklasse für Sauce Hollandaise mit dem Schneebesen einrühren, unter Schlagen zum Kochen bringen. Nach und nach Butter und Schmelzkäse unterschlagen. Dann mit Zitrone und Muskat abschmecken .

Den Spargel in eine feuerfeste Form legen, mit der Sauce begießen und im Backofen bei Mittelhitze ca. 20 Minuten überbacken. Gekochten Schinken aufrollen und anrichten.



Kochrezepte vom BELLER HOF

Gebratener Spargel mit Erdbeersalsa

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 0,5kg Beller Spargel, weiß
- ✓ 2 Äpfel
- ✓ 1 weiße Zwiebel
- ✓ Kleines Stück Butter
- ✓ Räuchersalz
- ✓ Schwarzer Pfeffer (ganze Körner)
- ✓ 250ml naturtrüber Apfelsaft
- ✓ Muskatnuss
- ✓ 250g Beller Erdbeeren
- ✓ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ✓ Geröstetes Arganöl
- ✓ Zitronensaft

Zubereitung:

Den gewaschenen und geschälten Spargel in grobe Rauten schneiden. Etwas Butter in einer sehr heißen Pfanne erhitzen. Spargel, Apfel-Würfel und die weiße Zwiebel mit etwas Räuchersalz sowie dem gemahlenem schwarzen Pfeffer anbraten. Dann den Spargel mit dem Apfelsaft ablöschen und bei mittlerer Temperatur 10 Minuten einkochen. Mit Muskatnuss nach eigenem Geschmack würzen.

Für die Erdbeersalsa die Erdbeeren waschen, putzen und grob würfeln. Feine Zwiebelwürfel hinzugeben. Die Pfefferkörner in einer beschichteten Pfanne ca. 10 Minuten rösten, anschließend noch heiß mörsern. Die Erdbeeren und den Pfeffer mit etwas Arganöl und Zitronensaft mischen und direkt über den Spargel geben.



Kochrezepte vom BELLER HOF

Gebratener Spargel mit Beller Gewürzmischung

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 1kg Beller Spargelspitzen
- ✓ 1 kleiner Block Parmesan
- ✓ Etwas Butter
- ✓ 1 Tütchen Beller Gewürzmischung
(fruchtig, feurig)
- ✓ 250ml Sauce Hollandaise
- ✓ 200g gekochten Schinken

Zubereitung:

Die Spargelspitzen waschen und falls notwendig schälen. Die Butter in einer heißen Pfanne erhitzen, die Spargelspitzen und die Beller Gewürzmischung nach eigenem Geschmack hinzugeben. Die Spargelspitzen unter ständigem Wenden ca. 7 Minuten leicht dunkel anbraten.

Jetzt die Spargelspitzen in eine feuerfeste Schale schütten und mit gemahlenem Parmesan überdecken. Anschließend die Schale für ca. 3 Minuten in einen auf 160 Grad vorgeheizten Ofen stellen.

In der Zwischenzeit wird die Sauce Hollandaise leicht erhitzt und der gekochte Schinken auf den Tellern aufgerollt.

Zum Schluss die überbackenen Spargelspitzen neben dem Schinken auf den Tellern anrichten und mit der Sauce Hollandaise übergießen.



Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargel mit Limetten-Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 1,5 kg Beller Spargel, weiß
- ✓ 1 Prise Zucker
- ✓ Salz und weißer Pfeffer
- ✓ 800 g Kartoffeln
- ✓ 30 g Joghurt-Butten
- ✓ 1 Bio Limette
- ✓ 150 g geräucherter Schinken
- ✓ 3 Eier
- ✓ 100 ml Gemüsefond
- ✓ 150 g Joghurt
- ✓ 1 TL flüssiger Honig

Zubereitung:

Spargel putzen, Schalen und Abschnitte mit Wasser in einen Topf geben, Zucker und 1 Prise Salz zugeben, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Spargelsud durchsieben. Im Sud die Spargelstangen 12 Minuten fest garen.

Eier trennen, Eigelb mit Limettenschalen, 1 EL Limettensaft und Gemüsefond in einer Schüssel im siedenden Wasserbad 5 Minuten aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Nach und nach zimmerwarmen Joghurt und zum Schluss flüssige Butter unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und 1-2 TL Limettensaft abschmecken.

3 Kartoffeln garen, Schinken in dünnen Scheiben anrichten, mit dem Spargel und der Limetten-Hollandaise servieren.