

Spargeln aus dem Ofen

Feiner Spargel-Kuchen

Zutaten für den Teig:

250 g Weissmehl
15 g Hefe
ca. 1dl lauwarmes Wasser
½ TL Salz und etwas Zucker
1 knapper EL Olivenöl

Zutaten:

1 Bund grüne Spargeln
250 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer

Das Mehl in eine Schüssel geben, Salz darunter mischen. Dann ein wenig Zucker zur Hefe geben und warten, bis die Hefe flüssig wird. Danach die flüssige Hefe und 1 dl lauwarmes Wasser vermischen und mit einem knappen EL Olivenöl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen und anschliessend dünn auswallen.

Bei den grünen Spargeln das holzige Ende schräg wegschneiden und den hinteren Teil der Spargeln schälen. Dann die Spargeln schräg in höchstens 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem dünn ausgerollten Teig verteilen. Die Spargel-Stücklein darauf geben. Nochmals etwas salzen und mit Pfeffer würzen. Den Kuchen bei 200 Grad knapp eine halbe Stunde backen.

Weisser Spargel an zitroniger Vanille-Butter

Zutaten:

1 Bund weisse Spargel
ca. 100 g Butter
1 Vanilleschote
2 oder 3 dünne Zitronenscheiben
Salz, Pfeffer und etwas Zucker

Das holzige Ende der weissen Spargeln wegschneiden und die Spargeln vom Kopf her grosszügig schälen. Die Butter in einem kleinen Pfännchen schmelzen. Zwei Bogen Backpapier zerknüllen und dann wieder glattstreichen. (So lässt sich das Backpapier einfacher handhaben.) Das eine Backpapier in eine Gratin-Form geben, die Hälfte der Butter hinein leeren. Die Spargeln, die aufgeschnittene Vanilleschote und die Zitronenscheiben dazugeben. Salz und Pfeffer und ganz wenig Zucker darüber streuen. Dann den Rest der Butter darüber giessen. Danach die Spargeln sorgfältig in der Butter wenden.

Die Ränder des Backpapiers mit Eigelb bestreichen und den zweiten Bogen als Deckel drüber legen. Die Ränder gut andrücken und zusammenfalzen, so dass das Spargelpaket gut verschlossen ist. Die Gratin-Form in den Ofen schieben und die Spargeln bei 200 Grad etwa eine halbe Stunde im eigenen Saft garen lassen.
