

# SPARGEL

von Norbert Bader

## SPARGEL

von Norbert Bader

**Norbert Bader** leitet seit 2003 als Küchenchef die kulinarischen Geschickte des Restaurants Taverne am Sachsgang. Ausgezeichnet mit einer Haube nach Gault Millau und zwei Sternen nach A la carte sowie der Auszeichnung Aufsteiger des Jahres 2005 versteht er es, seine Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern.

Das Restaurant Taverne am Sachsgang hat für seine Gäste 7 Tage die Woche von 12:00-15:00 Uhr und von 18:00-23:00 Uhr geöffnet. Warme Küche von 12:00-14:00 Uhr und von 18:30-21:30 Uhr. Tischreservierung unter Tel: 02249-2901-80 oder unter [reservierung@sachsengang.co.at](mailto:reservierung@sachsengang.co.at).

### Impressum:

Copyright-Taverne am Sachsgang  
Rezepte - Küchenchef Norbert Bader  
Bildmaterial - StockFood & Kroisleitner  
Layout & Konzeption - Gabriel Kroisleitner  
Veröffentlichungen ohne Genehmigung,  
auch nur auszugsweise sind strafbar.

Taverne am Sachsgang  
Schlosshoferstrasse 60  
2301 Groß Enzersdorf/Wien  
[www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)



TAVERNE AM SACHSENGANG  
Groß Enzersdorf/Wien



23 Rezepte aus  
der leichten und  
frühlingshaften  
Küche von  
Haubenkoch  
Norbert Bader.



Seit 15 Jahren bereitet das Restaurant Taverne am Sachsengang die allerfeinsten Spargelgenüsse mit SoloFino Spargel zu. Feinschmecker können SoloFino Spargel auch in folgenden Verkaufsstellen erwerben:

#### SOLOFINO Verkaufsstellen

**2282 Markgrafneusiedl**  
**Altes Dorf 16**  
(täglich von 8:30 - 19:00 Uhr)

**2281 Raasdorf**  
**Altes Dorf 31**  
(täglich von 8:30 - 19:00 Uhr)

**1060 Wien**  
**Linke Wienzeile 72**  
(Mi.-Fr. von 9:00 - 18:00 Uhr,  
Sa. von 8:00 - 13:00 Uhr)

**3400 Klosterneuburg, Rathausplatz 24**  
**"Vinothek Chorherren Klosterneuburg"**  
(Fr. von 9:00 - 18:00 Uhr,  
Sa. von 9:00 - 17:00 Uhr)

**2500 Baden, Vöslauerstr. 73**  
**bei "BMW - Bierbaum"**  
(wir erwarten Sie mit unserem Kühlauto  
jeden Samstag von 10:00 - 12.00 Uhr)

**Spargeltelefon: 02248/2121**  
**e-Mail: spargel@soloefino.at**  
**www.soloefino.at**



...den Gästen die Freude  
vermitteln, die uns das  
Kochen bereitet.

*Küchenchef & Haubenkoch  
Norbert Bader*



## Vorwort

Liebe Freunde der frühlingshaften Spargelküche, liebe Feinschmecker und Kochbegeisterte!

Dem Marchfelder Spargel sagt man allerlei Wunderdinge, wie etwa eine aphrodisierende Wirkung nach. Seinen Siegeszug in die heimische Küche hat der Spargel vor 40 Jahren mit der Eröffnung der Taverne am Sachsengang angetreten.

Auf die Zubereitung kommt es an! Marchfelder Spargel sollte so frisch wie möglich verarbeitet werden. Morgens gestochen und abends serviert. Achten Sie beim Spargelkauf vor allem auf die Qualitätsbezeichnung und fragen Sie nach der Herkunft.

Die nachfolgenden Seiten stellen meine absoluten Lieblings-Spargelrezepte dar. Von klassisch bis kreativ, im Mittelpunkt steht immer der Spargelgenuss. Gerne stehe ich Ihnen bei Fragen der Zubereitung unter [n.bader@sachsengang.co.at](mailto:n.bader@sachsengang.co.at) zur Verfügung und wünsche Ihnen gutes Gelingen.

**ps.** wenn für Sie der reine Spargelgenuss im Vordergrund steht freue ich mich, Sie im Restaurant Taverne am Sachsengang kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

**Norbert Bader's Genuss-Lounge  
auf [www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)**

# Original Sachsengang-Spargelsud

Er besteht aus einer Mischung von Salz, Zucker und Butter - ob

Sie nun die neutrale salzige oder die süßlichere Geschmacksrichtung bevorzugen, gilt es auszuprobieren. Der Spargelgeschmack wird intensiver, wenn Sie den weißen Zucker durch braunen Zucker ersetzen; verwenden Sie eine ungespritzte Zitrone, da nicht nur

der Saft, sondern auch die ausgepresste Zitrone im Sud mitgekocht wird. Die Butter

im Sud verfeinert den Geschmack und wird kurz bevor Sie den Spargel einlegen in den aufkochenden Sud gegeben. Die Farbe sollte immer hell und buttergelb sein; sobald der Sud

nach mehrmaligem Kochen leicht bräunlich wird, sollte er erneuert werden, denn der Geschmack ist bitter.

**TIPP:** Den Spargelfond unbedingt aufheben. Wenn er die buttergelbe Farbe noch nicht verloren hat, bietet er die Basis für alle Saucen und Suppen!

## Spargelfond Sachsengang

### ZUTATEN

Für 2 kg Spargel: 5 L Wasser  
250 g Butter, 125 g Salz  
125 g brauner Zucker,  
250 g weißer Zucker  
1 Orangenscheibe  
Saft einer Zitrone

## Neutraler Spargelfond

### ZUTATEN

Für 2 kg Spargel: 5 L Wasser  
125 g Salz, 375 g weißer Zucker,  
2 Zitronen, eine 2 cm dicke Scheibe  
Weißbrot, welche die eventuell vorhandenen Bitterstoffe im Spargel neutralisiert.

# Asiatischer Spargelsalat

Spargel fünf Minuten lang dämpfen, bis er gerade zart, aber noch kräftig ist. Aussen herum sollte er durchscheinend, innen aber immer noch undurchsichtig sein. Spargel sofort in Eiswasser legen, bis er kalt ist, danach in ein Sieb geben. Die

Dressing-Zutaten in einem Mixer cremig rühren. Auf jeden Teller etwas Dressing gießen und die Spargelspitzen darauf anrichten. Mit klein gehackten Tomaten und einer Prise Sesamkörner garnieren

### ZUTATEN

225 g Spargelspitzen  
2 Ti. Entkernte Tomaten  
klein gehackt  
Sesamkörner zum Garnieren

### Für das Dressing:

2 El. Eingelegter Ingwer  
sehr fein gewiegt  
1 frische rote Chilischote oder  
1 El. Fein gehackter roter Paprika  
1 Knoblauchzehe geschält  
2 El. Reissessig  
4 El. Olivenöl  
2 El. Reines Sesamöl  
2 Ti. Tomaten in Öl eingelegt  
fein gehackt sonnengetrocknet  
1 El. Balsamico-Essig  
2 El. Frischer Koriander  
fein gewiegt



**Norbert Bader's Genuss-Lounge  
auf [www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)**

**HELP-SERVICE  
inklusive!**

von 10:00-12:00  
und 18:00-20:00  
[n.bader@sachsengang.co.at](mailto:n.bader@sachsengang.co.at)

## Frischkäseterrine mit Spargel u. Lachs

### ZUTATEN

#### Für die Terrine:

200 g Lachsfilet  
500 ml Wasser  
2 El. Essig  
500 g grüner Spargel  
Wasser  
1 Prise Zucker  
20 g Butter  
900 g Frischkäse  
2 El. Zitronensaft  
2 El. Walnussöl  
1 El. Mittelscharfer Senf  
10 Bl. Weiße Gelatine aufgelöst  
250 ml Sahne stief geschlagen  
2 El. Kerbel gehackt  
2 Bd. gehackter Schnittlauch  
Salz, Weißer Pfeffer

#### Für die Remoulade:

200 g Salatgurke fein gewürfelt  
100 g Süss saure Gurkenhappen  
fein gewürfelt  
1 Frühlingszwiebel in  
Ringe geschnitten  
125 g Mayonnaise  
3 El. Sahnejoghurt  
1 El. Mittelscharfer Senf  
1/2 El. Getrockneter Estragon  
Salz, Weisser Pfeffer

Das Wasser mit Salz & Essig zum Kochen bringen und das Lachsfilet darin 7 Minuten pochieren. Den Spargel schälen und das untere Drittel in 3 cm lange Stücke schneiden. Wasser mit Salz, Zucker u. Butter zum Kochen bringen. Zuerst die Spargelstücke ca. 12 Minuten darin garen, dann die Spargelköpfe zugeben und ca. 8 Minuten garen. Spargel aus dem Sud nehmen und kalt wieder lassen. Frischkäse, Zitronensaft, Walnussöl & Senf glattrühren, die Gelatine unterrühren. Sahne, Kräuter & Spargelstücke unterheben und abschmecken. Eine Kastenkuchenform fetten und 1/3 der Frischkäsemasse, dann 1/2 der Spargelköpfe, dann knapp 1/3 der Frischkäsemasse, dann das Lachsfilet, dann ein wenig Frischkäsemasse, dann die restlichen Spargelköpfe und zum Schluss die restliche Frischkäsemasse einschichten. Für die Remoulade alle Zutaten miteinander vermischen und mit der Terrine auf einem flachen Teller anrichten.

## Spargelmousse

### ZUTATEN

200 gekochter Spargel  
ohne Köpfe

150 g feste Bechamel aus  
Spargelfond & Obers

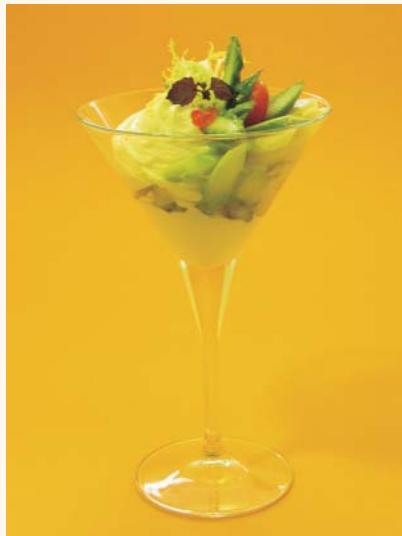
70 g geklärte Butter lauwarm  
7 Blätter Gelatine

150 g geschlagenes Obers

2 cl Zitronensaft

Salz & weisser Pfeffer

Spargel sorgfältig schälen und mit etwas Zucker und Butter im Salzwasser kochen, herausnehmen, die Köpfe abschneiden, sofort ins Eiswasser legen und als Garnitur aufheben. Die Spargelstangen noch etwas nachkochen, in Stücke schneiden und ganz fein faschieren. Mit dem Fond eine feste Bechamel zubereiten, die Spargelmasse zusammen mit der heißen Bechamel pürieren bzw. aufmixen, durch ein Haarsieb passieren, die lauwarme Butter langsam einlaufen lassen. Die Gelatine einweichen, gut ausdrücken, erwärmen und ebenfalls zufügen. Anschließend die Masse küheln, abschmecken, mit dem geschlagenen Obers vermengen und kalt stellen. Das Mousse ca. 6 Stunden lang kühl stellen. In ein hohes Stilglas dressieren, mit grünen Spargelköpfen garnieren. Passend dazu eine Kerbelsauce bestehend aus Sauerrahm, Salz, Pfeffer und frischem Kerbel.



**Norbert Bader's Genuss-Lounge  
auf [www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)**

**HELP-SERVICE  
inklusive!**

von 10:00-12:00  
und 18:00-20:00  
[n.bader@sachsengang.co.at](mailto:n.bader@sachsengang.co.at)

## Spargel-Crêpes mit Frühlingsmorcheln

Für den Teig alle Zutaten verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Danach in einer Pfanne pro Person zwei kleine Crêpes backen, auf Küchenpapier legen und abkühlen lassen.

Von den Morcheln die Stiele entfernen, unter fließendem Wasser sorgfältig von allem Sand befreien, abtropfen und grob würfeln. Den Spargel waschen, schälen, die unteren Enden abschneiden, die Stangen grob würfeln und in Salzwasser weich kochen. Für die Füllung Schalottenwürfelchen in Butter weichdünsten, die Morcheln zugeben, mit wenig

Mehl stauben, mit Wein & Bouillon ablöschen, würzen und zugedeckt weich köcheln. Danach auf ein Sieb geben, den Fond mit Creme fraîche auffüllen, nochmals aufkochen und abschmecken, mit den Morchel- und Spargelwürfeln vermischen. Für die Sauce fein geschnittene Schalotten in Butter anziehen lassen, den Knoblauch sowie die gezupften Kräuter zugeben, mit Bouillon auffüllen, aufkochen und pürieren. Durch ein feines Sieb zurück in den Topf passieren, den Rahm zufügen, sämig reduzieren und abschmecken. Zum Schluss ein nussgrosses Stück kalter Butter einrühren.

Die Füllung auf die Crêpes verteilen, aufrollen, in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform legen, mit der Sauce nappieren und 12 - 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze heiß werden lassen (nicht überbacken). Mit Kräutern garniert servieren!

### ZUTATEN

Teig:  
80 g Mehl  
2 dl Milch  
2 Eier  
2 El. Sonnenblumenöl  
Salz  
Muskat

Füllung  
500 g frische Morcheln  
500 g weißer Spargel  
20 g Butter  
1 Schalotte  
Mehl  
1 /2 dl Weißwein  
1 dl Geflügelbouillon  
2 dl Creme fraîche  
Salz  
Pfeffer

Sauce:  
20 g Butter  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
2 Bund Petersilie  
Basilikumblätter  
Estragonblätter  
2 dl Bouillon  
2 dl Rahm

## Spargel aus dem WOK

Spargel wie üblich putzen, holzige Enden abschneiden. Etwas Öl im Wok erhitzen und den in 2 cm geschnittenen, rohen Spargel mit den Karottenstreifen in den Wok geben.

Die in warmes Wasser eingelegten Glasnudeln beimengen. Mit etwas Salz & Pfeffer würzen und bei gelegentlichem Schwenken zugedeckt fünf Minuten garen.

### ZUTATEN

500 g grüner Spargel  
Salz, Pfeffer  
etwas Walnussöl  
1 Karotten in Streifen geschnitten  
50 g Sojasprossen  
100 g Glasnudeln



**HELP-SERVICE inklusive!**  
von 10:00-12:00 und 18:00-20:00  
[n.bader@sachsengang.co.at](mailto:n.bader@sachsengang.co.at)

# Spargeltischbuffet

## ZUTATEN

2 kg frischer Spargel  
weiß und grün  
5 L Wasser  
250 g Butter, 125 g Salz  
125 g brauner Zucker,  
250 g weißer Zucker  
1 Orangenscheibe  
Saft einer Zitrone  
200 g Bärlauchschinken  
200 g Heurige  
Petersilie, 50 g Butter

## Bröselbutter

80 g Butter

50 g Semmelbrösel

Salz

Eibutter

2 Eier

200 g Butterschmalz  
Salz, weißer Pfeffer

## Sauce Hollandaise

2 Dotter

200 g Butter

1 EL Weißwein

2 EL Spargelfond

Salz, Pfeffer

## Datteloberssauce

250 g Datteln

1 Schalotte

1/2 l Fond oder Suppe

1/4 l Obers

## Ingweroberssauce

1 Schalotte

1 1/16 l Weißwein

1/4 l Ober

frischer Ingwer

Zubereitung des Spargel-Suds nach Rezept von Seite 3. Für die Bröselbutter die Butter zerlassen und die Brösel mit dem Salz be-mengen. Für die Eibutter die 8 Minuten gekochten Eier mit einer Gabel zerdrücken, salzen, mit dem flüssigen Butterschmalz ver-mischen. Für die Sauce Hollandaise Butter schmelzen, auf ca. 40°C erwärmen. Dotter, Flüssigkeit, Salz, Zitrone über heißem Dampf sehr dickschaumig aufschlagen, anschließend ge-klärte Butter unter ständigem Schlagen langsam einfließen lassen und zu einer sämigen, dicken Sauce schlagen, ab-schmecken. Sofort mit dem heißen Spargel servieren. Für die Datteloberssauce Schalotten in Butter anschwitzen, die ent-kernen, enthäuteten und halbierten Datteln dazugeben, den Fond einfließen lassen und etwas einkochen, mit Obers vollenden und würzen.

Für die Ingweroberssauce Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, mit Obers auf-gießen, vor dem Anrichten den frisch geriebenen Ingwer beigegeben - nicht nochmals aufkochen, der Ingwer wird dann zu scharf.

Heurige Kartoffel kochen, schälen und in Butter mit Petersilie schwenken. Den Spargel mit düngeschnittenem Bärlauch-schinken, Heurige Kartoffeln und den Saucen arrangieren und heiß servieren.



**Norbert Bader's Genuss-Lounge  
auf [www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)**

**HELP-SERVICE  
inklusive!**

von 10:00-12:00  
und 18:00-20:00

[n.bader@sachsengang.co.at](mailto:n.bader@sachsengang.co.at)

## Cremesuppe vom weissen & grünen Marchfeldspargel

### ZUTATEN

Geschälten Spargel in 1 L Salzwasser weich kochen, Sud abseihen und aufheben. Butter schmelzen, Zwiebel gläzieren, Mehl beigeben, anschwitzen, mit Sud und Obers aufgießen, glatt rühren, kurz aufkochen. Spargelköpfe abtrennen, Spargelstangen in Stücke schneiden, der Suppe beigeben und ca. 25 Min. köcheln, danach mixen & passieren; Spargelköpfe als Einlage verwenden!

250 g Suppen- oder Bruchspargel  
1 L Spargelfond (Sud)  
30 g Butter  
30 g Zwiebel- fein geschnitten  
20 g Mehl glatt  
1/4 l Obers  
Salz, Pfeffer  
Zucker & Muskat



## Grünes Spargeleis

### ZUTATEN

3/4 L Milch  
12 Dotter  
180 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Creme Fraîche  
400 g Weißer Spargel  
300 g Grüner Spargel

Den weißen Spargel schälen & weichkochen. Von dem grünen Spargel nur die Endstücke abschneiden und mit Schale weichkochen. Den gesamten Spargel fein pürieren und falls nötig durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 2/3 des Rohgewichtes übrigbleiben. Milch und Zucker aufkochen, die Dotter mit dem Salz glatt rühren und ca 1/3 der kochenden Milch unter Rühren in die Dottermasse geben. Anschließend die Mischung in die kochende Milch geben und so lange weitererhitzen, bis die Flüssigkeit andickt. Das geht relativ schnell und die Masse darf dabei auf keinem Fall kochen! Sofort aus dem Topf in ein anderes Gefäß umfüllen (durch ein Sieb), und kaltstellen (in Eiswasser). Unter die kalte Eisgrundmasse die Creme Fraîche und das Spargelpüree geben und die Masse in einer Eismaschine frieren.

## Eingemachter Stangenspargel

Die Spargeln großzügig schälen, so dass alles Holzige entfernt wird und auf die Höhe der Gläser zuschneiden

4 l Wasser mit Zitronensäure aufkochen und die Spargeln mit einem Tuch bedeckt 3 Minuten sanft kochen. Anschließend in ein Becken mit kaltem Wasser legen und einige Zeit mit fließendem kaltem Wasser kühlen. Die gut abgetropften Spargeln mit der Spitze voran so dicht wie möglich in Gläser füllen. Die Gläser zum Einfüllen waagrecht halten, vor allem um die Spargelpitzen nicht zu beschädigen. 2 l Wasser, Salz, Zucker und Zitronensaft aufkochen und über die Spargeln gießen. Zuletzt die Zitronenschalenstücke auf die Gläser verteilen und die Deckel gut schließen. In ein heißes Wasserbad stellen und bei 98 Grad 50 - 60 Minuten pasteurisieren lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Diese Spargeln sind bis 1 Jahr haltbar!

ZUTATEN  
4 kg Spargel  
4 l Wasser  
2 g Zitronensäure  
2 l Wasser  
20 g Salz  
10 g Zucker  
1 El. Zitronensaft  
Schalenstreifen von 5 Bio-Zitronen  
5 Eimachgläser (1 lt)

**Norbert Bader's Genuss-Lounge**  
auf [www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)

**HELP-SERVICE inklusive!**  
von 10:00-12:00  
und 18:00-20:00  
[n.bader@sachsengang.co.at](mailto:n.bader@sachsengang.co.at)

## Wels auf jungem Blattspinat u. Spargelsabayone

Spargel waschen und mit Spargelschäler schälen. Spargelspitzen nicht schälen. Spargel würfelig schneiden. Anschließend mit 2 El Butter farblos anschwitzen, Sternanis hinzufügen und mit Weißwein ablöschen, mit Fischfond aufgießen und kurz weichdünsten lassen. Zum Schluss noch 2 El Butter einarbeiten. Welsfilet salzen, auf der Hautseite mit Senf bestreichen und in Brösel andrücken. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Filets auf der Bröseleite goldgelb braten. Auf einem Teller 2 El Butter geben und die gebratenen Filets drauflegen. Im Backrohr bei 160 °C fertig braten. Butter in einem Topf leicht braun werden lassen, jungen geputzten Spinat beigeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 2 Eidotter mit Schuss Wein über Wasserdampf schaumig zu einer dicken Sabayone aufschlagen. Kurz vor dem anrichten die Sabayone mit Spargel verrühren. Blattspinat mittig auf warmen Teller anrichten!

### ZUTATEN

4 Welsfilet á 140 g ohne Haut  
8 Stk. Spargel  
600 g junger Blattspinat  
1/8 lt. Weißwein  
250 g Butter  
2 Eier  
0,1 lt. Fischfond  
Weißbrotbrösel  
Öl zum Braten  
Senf, Sternanis  
Muskat



## Feuilleté von Spargel u. Steinbutt in Kerbelschaum

Spargel blässfest kochen. Blätterteig auf etwa 4 mm Stärke ausrollen, in 4 Rechtecke etwa 7 x 15 cm schneiden, mit Eigelb bestreichen und backen.

Steinbutt in vier Portionen schneiden und über Dampf dünsten. Spargelfond mit dem Riesling und feingehackten Schalotten aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen in den Fond einschlagen. Mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken, nicht mehr kochen.

Creme fraîche unterziehen und die feingeschuppten Kerbelblätter einstreuen. Blätterteig der Länge nach halbieren, Spargel halbieren und auf den Blätterteigboden legen, darauf je ein Stück Steinbutt, Blätterteigdeckel auflegen und auf dem Teller mit der Sauce anrichten.



### ZUTATEN

32 Stk. Marchfeldspargel Klasse 1  
200 g Steinbuttfillet  
180 g Blätterteig  
1 Eigelb  
6 cl Spargelfond  
6 cl Riesling trocken  
1 Schalotte  
1 Bund Kerbel  
200 g Butter  
1/2 Zitrone  
1 El. Creme fraîche  
Salz, Pfeffer

# Zarte Gemüselasagne mit Spargel u. frischen Kräutern

## ZUTATEN

Lasagneblätter  
220 g Hartweizenmehl

80 g Dinkelmehl  
3 Eier

3 Eigelb

1/2 Ti. Olivenöl

1 Prise Salz

Wasser nach Bedarf  
Salzwasser

## Füllung:

5 Karotten  
5 Zucchini

Frische Kräuter  
(Dill, Schnittlauch)

3/4 L Obers steifschlagen  
Kräutersalz  
Weißer Pfeffer  
Butter, Parmesan

Zum Garnieren:  
400 g Spargel gekocht  
Frische Kräuter

Aus den Lasagneblätter-Zutaten einen Teig zubereiten u. zu Lasagneblätter verarbeiten. Lasagneblätter "al dente" (bissfest) in Salzwasser kochen. Die gut gewaschenen Karotten und Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, über Dampf "al dente" garen (Zucchini ca. 1/2 Min. Karotten ca. 1 Minute) und kurz abschrecken. Die Kräuter fein schneiden, mit dem geschlagenen Obers vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Gratinform mit Butter ausstreichen und die Zutaten schichtweise einfüllen: Den Abschluss bildet eine Nudelschicht, mit Kräuterrahm und Parmesan bedeckt. Die Gemüselasagne im vorgeheizten Ofen 10 - 15 Minuten bei 210 °C backen, in Stücke teilen und mit gekochtem Spargel & Kräutern dekorieren.



# Scampi - Spargel - Gratin

## ZUTATEN

750 g Weißer Spargel  
750 g Grüner Spargel

Salz

3 El. Butter

1 Ti. Zucker

250 g Geschälte Scampi

4 feste Tomaten

125 g Mozzarella

2 El. Basilikumblätter in  
feine Scheiben geschnitten

2 El. Olivenöl kaltgepresst

schwarzer Pfeffer

Cayennepfeffer

Den Spargel waschen & putzen. Die weißen Spargelstangen ganz, die grünen nur im unteren Drittel schälen. Reichlich Salzwasser in einem grossen Topf aufkochen, 2 El. Butter und den Zucker zugeben. Zuerst den weißen Spargel hineinlegen und je nach Dicke der Stangen 8-12 Minuten garen. Ihn dann herausnehmen und gut abtropfen lassen. Anschliessend den grünen Spargel in das Kochwasser geben und je nach Dicke der Stangen etwa 15 Minuten garen und danach gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine große, eckige Gratinform mit der restlichen Butter ausfetten. Abwechselnd je einige weiße und grüne Spargelstangen hineingeben. Die Scampi entdärmen, in einem Sieb mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und achteln. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne schmale Streifen schneiden. Die Tomatenspalten zwischen die Enden der Spargelstangen legen. Die Scampi und die Basilikumstreifen vermischen und gleichmäßig über den Spargel geben. Die Mozzarellastreifen über die Scampi und den Spargel streuen, das Olivenöl darüber trüpfeln und alles mit schwarzen Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Form auf der mittleren Einschubleiste in den Ofen schieben und etwa 15 Minuten gratinieren!

**Norbert Bader's Genuss-Lounge  
auf [www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)**

**HELP-SERVICE  
inklusive!**

von 10:00-12:00  
und 18:00-20:00  
[n.bader@sachsengang.co.at](mailto:n.bader@sachsengang.co.at)

# Lauwarmer Spargel mit Vinaigrette u. Scampi

## ZUTATEN

24 Spargelstangen  
weiß & grün  
1 Zitronenscheibe

## Für die Vinaigrette

250 ml Kalbsfond auf  
3 El. Einkochen  
2 Frühlingszwiebeln  
50 ml Sherryessig  
70 ml Walnussöl  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Ti. Salz  
weißer Pfeffer gemahlen  
2 cl Sherry Amontillado

## Für die Scampi

12 Scampischwänze  
Salz, Weißer Pfeffer  
30 g Butter

## Zum Garnieren

1 Handvoll Löwenzahn  
oder Rauke  
Zitronenmelisse  
  
An der Oberseite leicht einschneiden und den Darm entfernen. Ganz leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Scampischwänze darin von allen Seiten kurz goldbraun braten. Den Salat waschen und mit den lauwarmen Spargelstangen auf Tellern anrichten, die gebratenen Scampischwänze darauflegen, alles mit der Vinaigrette überziehen und mit der Zitronenmelisse garnieren!



# Weisser Spargel auf Morchelrahm mit Wachtelbrüstchen

## ZUTATEN

1 kg Marchfelder Spargel  
250 g Morcheln  
1 Schalotte  
1/2 l Fond oder Suppe  
1/4 l Obers  
4 Stk. Wachteln á 250 g  
Öl und Butter zum Braten  
1 Rosmarinzweig  
Salz & Pfeffer

Die Wachtelbrust vom Rücken her vorsichtig von den Knochen lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl - Buttergemisch rundherum anbraten. Die Schalotten in Butter anschwitzen, die geputzten und gewaschenen Morcheln beigeben, den Fond einfließen lassen und etwas einkochen, mit Obers vollenden und würzen. Den gekochten Spargel am Teller anrichten und mit der Sauce nappieren, die Wachteln draufsetzen und mit Rosmarin garnieren!

# Risotto mit grünem Spargel, Scampi & Prosecco

Spargel am unteren Endeschälen und in schräge, ca. 1/2 cm lange Stücke schneiden. Die Scampi aus der Schale brechen. Die Schalotten in Öl glasig anschwitzen. Den Reis dazu geben und mit etwas Brühe ablöschen. Den zerbrochenen Kräuterwürfel dazu geben und die Flüssigkeit einduzieren lassen. Immer wieder abwechselnd mit Prosecco & Brühe ablöschen, bis die gesamte Flüssigkeit verbraucht ist. Risotto abschmecken. Olivenöl erhitzen und die Spargelstangen darin bei schwacher Hitze andünsten. Mit Salz & Pfeffer würzen. Die Scampi würzen, mit Zitronensaft beträufeln & in Butter braten. Mascarpone, Spargelfücke und Kräuter unter den Risotto heben, von der Herdplatte nehmen und noch kurz nachquellen lassen. Parmesan unterrühren und in tiefe Teller füllen. Mit den Scampi belegen und mit Petersilie bestreuen!

## ZUTATEN

400 g Grüner Spargel  
20 Scampi  
2 El. Olivenöl  
1/2 L Gemüsebrühe heiß  
4 El. Schalottenwürfel  
20 g Butter  
1/2 Kräuterwürfel  
(Petersilie-Knoblauch)  
200 g Risottoreis  
125 ml Prosecco  
1 El. Mascarpone  
Salz, Pfeffer  
1 Tl. Estragonblätter  
(frisch)  
1 El. Zitronensaft  
30 g Parmesan gerieben  
1 El. Petersilie gehackt



# Spargelsouffle

## ZUTATEN

300 g Spargel  
100 g geschälte Krabben  
2 El. Sahne  
1 Tl. Frische Dille  
Cayennepfeffer  
1 El. Cognac  
3 Eiweiß  
Fett zum Ausfetten  
der Souffleform  
1 frisches Baguette

Den Spargel schälen, so dass keine holzigen Teile mehr an ihm sind und im Salzwasser 10 Minuten kochen. Herausnehmen und gut abtrocknen und abkühlen lassen. Den erkalteten Spargel im Mixer pürieren, bis er ganz glatt ist. Die Krabben zugeben, ebenfalls die Sahne und alles zu einer glatten Masse pürieren. Mit Dill, einem Hauch Cayennepfeffer und Cognac würzen. Das Eiweiß unter Zugabe von etwas Salz so stehlfachen, dass es schnittfest ist. Die Spargelkrabbenmasse in eine hohe Schüssel geben, das Eiweiß gründlich unterrühren, so dass keine Eiweißinseln zurückbleiben. Im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Inzwischen 4 kleine Souffleformen leicht mit Öl bestreichen. Die Soufflemasse in hitzelbeständige Förmchen füllen, mit Alufolie verschließen und im Wasserbad - am einfachsten in der mit Wasser befüllte Fettpfanne des Backofens pochieren. Das Backrohr sollte auf 200°C vorgeheizt werden. Ist die Oberfläche fest und zugleich elastisch, die Souffles herausnehmen, mit einem spitzen Messer lösen, stürzen und sofort servieren! Dazu eine Dillsauce mit Baguette servieren.

# Rucolacreme mit Spargelsäckchen

## ZUTATEN

Suppe:  
3 Schalotten, 80 g Butter  
1/16 L Weisswein  
1/2 L Hühnerfond  
1/2 L Kalbsfond  
1/8 L Creme fraîche  
250 g Rucola  
Salz, Pfeffer & Zitrone

Spargelsäckchen:  
1 Strudelteigblatt  
125 g gekochter Spargel  
1 Schalotte, 50 g Topfen  
Öl zum Herausbacken

Für die Suppe die Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen, mit Hühner- und Kalbsfond aufgießen. Obers & Creme fraîche dazugeben. Alles um ein Viertel einkochen. Mit dem Rucola aufmixen, passieren und abschmecken. Für die Strudelsäckchen die Schalotte in Butter anschwitzen, den geschnittenen Spargel zugeben und anschließend mit dem Topfen vermengen. Den Strudelteig in 12 x 12 cm große Quadrate schneiden, mit Butter bestreichen, teelöffelgroße Häufchen draufsetzen und zu einem Säckchen zusammendrehen und in Öl herausbacken.

## HELP-SERVICE inklusive!

von 10:00-12:00  
und 18:00-20:00  
n.bader@sachsengang.co.at

**Norbert Bader's Genuss-Lounge  
auf [www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)**

## Spargelravioli

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten, kühl eine 1/2 Stunde rasten lassen. Während der Teig rastet, die klein geschnittenen

Schalotten mit dem Spinat sautieren. Den gekochten Spargel in Würfel schneiden, mit dem Spinat vermengen & abkühlen lassen.

Danach mit Ricotta, Ei, Creme fraîche zu einer cremigen Masse verarbeiten. Den Teig dünn ausrollen und mit Dotter bestreichen, die

Spargelfüllung in kleinen Häufchen - mit einem Kaffeelöffel - nebeneinander auf die

Hälfte des Teiges setzen, danach die leere Hälfte des Teiges darüber schlagen, mit einem Ausstecker die Ravioli ausschneiden, die Ränder noch gut zusammendrücken, damit sie sich beim Kochen nicht öffnen. In gesalzenem

Wasser ca. 4 Minuten kochen, mit gebrünter Butter und frischen Kräutern servieren.

### ZUTATEN

#### Teig:

300 g glattes Mehl  
150 g griffiges Mehl  
1 Ei  
1 Dotter  
1/16 - 1/8 l Milch  
etwas Öl & Salz

#### Füllung:

500 g frischer  
Marchfelder Spargel  
gekocht  
150 g Spinat  
100 g Ricotta  
1 Ei Creme fraîche  
1 Ei  
1 Schalotte  
Salz, Pfeffer, Muskat,  
etwas Zucker

## Spargel "PUR"

### ZUTATEN

Spargel und Erdäpfel schälen und jeweils  
20 Stk. Spargel Klasse Aa1 5 Stk. Spargel & 5 Stk. Erdäpfel in Pergament  
20 Stk. Babykartoffeln mit etwas Butter & Salz einschlagen und  
1 Bund Petersilie 40 Minuten im Backofen bei 180°C backen.  
etwas Butter & Salz

## Lammrücken rosa gebraten auf Spargelgröstl

### ZUTATEN

4 Stk. Lammkrone á 200 g  
8 Stk. Weisser Spargel  
4 Stk. Grüner Spargel  
1 kg festkochende Erdäpfel  
Gemüsefond  
Salz, Pfeffer & Thymian  
Öl & Olivenöl

Spargel waschen, schälen und das untere Ende des Spargels abschneiden. Kartoffel im Wasser mit etwas Salz kochen. Lammrücken in einer Pfanne mit Öl anbraten, anschließend im Backrohr bei 180°C 4 - 5 Minuten braten, danach bei 80°C 5 Minuten rasten lassen! Den Spargel im Spargelfond kochen. Die Kartoffel feinwürfelig schneiden. Den gekochten Spargel in 1 cm große Stücke schneiden und mit den Kartoffeln in einer Pfanne mit Öl und Thymian anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und 1 El Butter verfeinern, nochmals kurz umrühren und auf Teller anrichten. Lamm in der Mitte durchschneiden und auf das Gröstl draufsetzen. Mit Thymianstangen garnieren!



**Norbert Bader's Genuss-Lounge  
auf [www.sachsengang.at](http://www.sachsengang.at)**

**HELP-SERVICE  
inklusive!**

von 10:00-12:00  
und 18:00-20:00  
[n.bader@sachsengang.co.at](mailto:n.bader@sachsengang.co.at)

## Karamellisierte Spargelspitzen mit Limetten-Wodka Parfait

2 Dotter und 2 ganze Eier kalt schaumig schlagen, Limettensaft und Wodka einrühren. Schlagobers halbfest schlagen und unterziehen. Die Masse in eine längliche, schmale Form streichen und 4 Stunden in den Tiefkühler stellen.  
Spargel schälen, in Süßwein weich kochen, 5 dag Zucker karamellisieren, mit 2 cl Wasser aufgießen. Spargelspitzen mit Karamell überziehen, Parfait stürzen und in restlichem braunen Zucker wälzen, mit einem scharfen Messer aufschneiden und anrichten!

### ZUTATEN

8 Stangen Marchfelder Spargel  
1/4 lt. Schlagobers  
4 cl Wodka  
2 Stk. Limetten  
4 Eier  
1/8 l Süßwein  
10 dag brauner Zucker



## Spargel - Erdbeerstrudel

### ZUTATEN

1 kg Marchfelder Spargel  
400 g Erdbeeren  
150 g Biskuittebrösel geröstet  
80 g Butter  
200 g Kristallzucker  
100 g Butter zum Bestreichen  
Strudelteig  
Zitronensaft  
Eidotter zum Bestreichen

Spargel mit etwas mehr Zucker als üblich knackig kochen, in kleine Stücke schneiden und mit den geviefelten Erdbeeren, den gerösteten Zuckerbröseln & dem restlichen Zucker vermengen und mit Zitronensaft abschmecken, den aufgelegten Strudelteig mit zerlassener Butter bestreichen, Spargel - Erdbeermasse in den Strudelteig füllen, rollen, mit Eidotter bestreichen und bei 180°C ca. 20 - 25 Minuten backen. Servieren Sie den Strudel auf weißer Schokoladensauce und fruchtigem Erdbeermark.