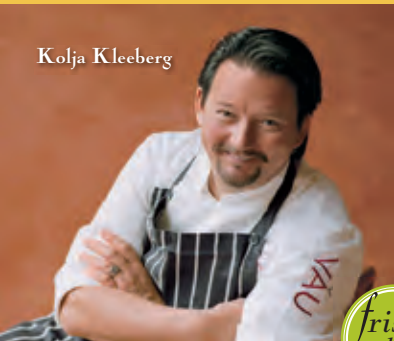


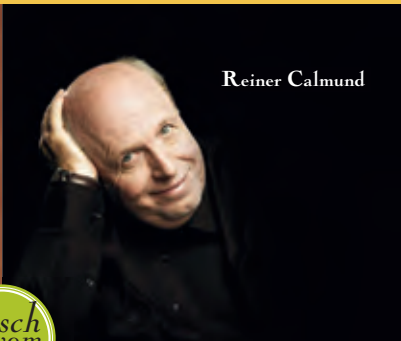
# Unsere Lieblingsrezepte

mit Pfälzer Spargel

Kolja Kleeberg



Reiner Calmund



Lea Linster



Tim Mälzer



Guten Appetit wünscht Ihr  
**Pfalz.Marketing**



## Reiner Calmunds Heilbutt im Spargelbett

Für 4 Personen:

---

Zubereitung ca. 90 Minuten

Zutaten Heilbutt & Spargel:

---

- pro Person 200 g Heilbuttfilet
- Salz
- Zitronensaft
- Pfeffer
- etwas Worcestershiresauce
- 16 Stangen Spargel



# Heilbutt auf einem Bett von Spargel und schwarzen Nudeln mit Bärlauchpesto

## Für die Nudeln:

- 250 g *Mehl*
- 250 g *Griech*
- 5 *Eier*
- 4 *Pfefferkörner*
- *Olivenöl*
- *etwas Wasser*
- *Salz*
- *schwarze Sepiatinte*



## Zubereitung:

Den Heilbutt mit Zitronensaft säuern, sowie mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce abschmecken. Danach alle Zutaten für den Nudelteig miteinander mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig dann durch die Nudelmachine laufen lassen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist – schneiden oder formen nach Belieben.

Für das Pesto einen Bund frische Bärlauchblätter, etwas Olivenöl und Salz zusammen in einem Mixer zu einem schnellen Pesto verarbeiten.

## Für das Pesto:

- 1 *Bund Bärlauch*
- *etwas Olivenöl*
- *Salz*



Kolja Kleeberg



## Kolja Kleebergs raffinierte Spargelpäckchen

Für 4 Personen:

Zubereitung ca 45 Minuten

Für den Spargel:



- 40 gleichdicke Stangen Spargel von je etwa 50g
- Salz
- Zucker
- 160 g Butter
- Backpapier
- 24 große Büroklammern



# Büroklammerspargel mit Zitronenhollandaise



## Für die Zitronenhollandaise:

- 1 Schalotte
- 2 Zweige Estragon
- 1 halbes frisches Lorbeerblatt
- 4 Pfefferkörner
- 150 ml Weißwein
- 200 g Butter
- 3 Eigelb
- Salz
- Piment d'Espelette (Baskisches Paprikapulver)
- 1 Zitrone, Saft



Für die Hollandaise die Schalotten schälen und würfeln. Den Estragon putzen, waschen und trocknen. Die Schalottenwürfel zusammen mit Estragon, Lorbeer, Pfefferkörnern und Weißwein einkochen und passieren.

Den Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Für die Sauce die Butter schmelzen. Die Weißweinreduktion mit den Eigelben mit dem Schneebesen warm über einem Wasserbad aufschlagen. Die Butter flüssig einrühren. Das Ganze mit Salz, Piment und Zitronensaft abschmecken.

## Zubereitung:

Den Spargel schälen und je 5 Stangen Spargel nebeneinander auf Backpapier legen. Sie mit Salz und wenig Zucker würzen. Die Butter schmelzen und je ein Esslöffel voll über 5 Stangenspargel geben. Nun die Spargelstangen in das Backpapier einschlagen und mit großen Büroklammern verschließen.

Die Spargelpäckchen auf einem Blech auf den Boden des vorgeheizten Ofens legen und ca 10 Minuten garen. Sie dann aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Zum Servieren die Spargelpäckchen und die Zitronenhollandaise separat anrichten. Die Spargelpäckchen werden erst bei Tisch geöffnet.



Tim Mälzer



## Tim Mälzers Gruß von der Küste

### Zutaten: gebackene Scholle

---

- 8 Stück Schollenfilets, ohne Haut
- 2 Eier
- 12 Scheiben Toastbrot
- 80 g Mehl
- Olivenöl, Salz, Pfeffer



### Salat

---

- 500 g Spargel
- 3 unbehandelte Zitronen
- 1/2 Wassermelone, ohne Kerne
- 12 dünne Scheiben Pancetta
- 1 Bund Kerbel, Zucker



# Gebackene Maischolle mit Spargel-Wassermelonensalat, Pancetta und Zitronenmarinade



## Zubereitung:

Die Schollenfilets auf ein Küchenpapier legen und trocken tupfen, dann die trockenen Filets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Toastbrot entrinden und mit einer Küchenmaschine zu Brösel verarbeiten.

Eine Panierstation bestehend aus Mehl, verquirlten Eiern und frisch geriebenen Bröseln aufbauen, dann die Fischfilets zuerst in Mehl wenden, danach durch die Eier ziehen und mit den Bröseln panieren, dabei die Panade leicht andrücken. Die panierten Filets in reichlich heißem Olivenöl knusprig braun ausbacken und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pancettascheiben mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden und diese in einer heißen Pfanne knusprig anbraten, danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Spargel mit einem Gemüseschäler schälen und 2 cm vom unteren, holzigen Ende her abschneiden. Anschließend die Stangen in einen Topf mit reichlich kochendem Wasser geben, Zucker, Salz und den Saft einer Zitrone hinzufügen und den Spar-

gel bissfest blanchieren. Den Spargel aus dem Sud nehmen und in Eiswasser abkühlen lassen, anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, längs halbieren und die Stangen dritteln.

Die Schale von der Melonenhälfte schneiden und das Fruchtfleisch in 1 cm große gleichmäßige Würfel schneiden. Eine Marinade aus Zitronenabrieb und Saft, Salz, Pfeffer und Zucker herstellen. Die Melonenwürfel und Spargelstücke in einer großen Schüssel mit der Marinade begießen, vorsichtig vermengen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Vom Kerbelbund 4 schöne, große Spitzen abnehmen und den Rest fein hacken und unter den Spargel-Melonensalat mischen (alternativ kann auch Estragon verwendet werden).

## Anrichten:

Den Spargel-Melonensalat in die Mitte des Tellers geben, den krossen Pancetta darüber streuen und die gebackenen Maischollenfilets kreuzweise darauflegen und mit je einer Kerbelspitze dekorieren. Ein wenig von der Marinade rings um den Salat gießen. Guten Appetit!



# Lea Linster



## Liaison der Aromen mit Lea Linster

### Zutaten: Spargel

---

- 20 Stangen weißer Spargel
- Salz, 1 Zuckerwürfel
- 20 Scheiben Parmaschinken
- 2 EL Butter, 50 ml Balsamico
- 12 Blätter Petersilie, 1 Schalotte

### Sauce Mousseline

---

- 1 EL Weißweinessig
- 5 EL Champagner oder Sekt
- 2 Eigelb, 80 g Butter
- Salz
- 1 TL Zitronensaft, 1 EL Sahne





# Spargel mit Schinken an Sauce Mousseline



## Zubereitung:

Los geht es mit dem sorgfältigen Schälen. Ich nehme dicke Stangen und schneide sie auf 15 bis 18 Zentimeter ab, koche sie in Salzwasser mit einem Stück Zucker. Das dauert etwa acht Minuten, sie sollen Biss haben. Ich tauche sie in Eiswasser, so bleiben sie knackig und weiß-gelb. Auf einer Platte gut abtropfen lassen und die trockenen Stangen mit je einer Scheibe hauchdünnem Parmaschinken umwickeln. Alles beiseite stellen.

Für die Sauce schneide ich meine Schalotte mit Liebe in ganz feine Würfelchen und lasse sie mit dem Essig in einem kleinen Topf köcheln, bis er ganz verkocht ist. Ich lösche mit einem kleinen Esslöffel Wasser ab und gebe zunächst einen guten Schluck Champagner hinein, dann die Eigelbe. Die Eigelb-Champagner-Masse schlage ich mit dem Schneebesen, bis sie schön gebunden ist.

Mein Tipp: Leichter geht's auf dem heißen Wasserbad.

Inzwischen schmelze ich die Butter in einem kleinen Topf. Die Ei-Emulsion nehme ich vom Herd und gieße die flüssige Butter in einem dünnen Strahl dazu, dabei schlage ich die Masse mit dem Schneebesen weiter. Ich passiere die Saue durch ein Haarsieb und schmecke sie mit Salz und etwas Zitronensaft ab.

Die umwickelten Spargelstangen brate ich rundum in etwas Butter leicht an. Gleichzeitig lasse ich meinen feinen Balsamico-Essig auf 20 bis 50 Milliliter einkochen. Die Sauce Mousseline soll schaumig-flüssig sein. Ich erhitze sie noch einmal, sie darf aber keinesfalls kochen.

Eventuell verdünne ich sie mit ein wenig Spargelwasser und gebe gern noch einen Esslöffel geschlagene Sahne hinein. Dann einen Soßenspiegel auf die leicht gewärmten Teller geben. Der Spargel wird vor dem Servieren noch etwas abgetupft.



Sarah Wiener



## Sarah Wieners Frühlingstraum

**Für 4 Personen: Zutaten Strudel**

---

- 1000 g Spargel
- 1 Pack. Strudelteig TK
- Salz, Zucker
- 1 St. Orange für die Zeste  
(Streifen aus der Schale)
- 2 EL Butter
- 1 Eigelb



# Spargelstrudel mit Wildkräutern und bunten Blüten

## Zubereitung:

Den Spargel gut schälen und die Enden ca. 3–4 cm abschneiden. Den aufgetauten Strudelteil auf einer mit Mehl bestäubten Fläche auswalzen und in Stücke teilen, so lang wie der Spargel und etwa 3 mal so breit.

Die Spargelstangen auf die Blätterteigstücke legen, leicht salzen und zuckern, die Orangenzeste darüber geben, mit Butter bepinseln und in den Teig einrollen. Die Stücke auf ein leicht gebutertes Backblech legen, den Strudel mit Eigelb einstreichen und im vorgeheizten Ofen (200° C) etwa 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldfarben ist.



## Wildkräutersalat mit Balsamicodressing

- jeweils 1/4 Bund: *Wiesenkerbel, Taubnessel, Schafgarbe, Dill, Löwenzahn, Portulak*
- 1 Bund *Rucola*
- 3 *Esslöffel Balsamico*
- 9 *Esslöffel Olivenöl*
- 5 *Esslöffel Gemüsefond*
- 8 *St. Wachteleier*
- *Salz, Pfeffer*
- 1 *Teelöffel Honig*
- 8-12 *essbare Blüten bunt gemischt*

Die wilden Wiesenkräuter in kleine Stücke zupfen und gegebenenfalls waschen. Diese Mischung mit etwa 40 % Anteil Rucola vermengen. Aus Balsamico, Olivenöl und dem Gemüsefond eine Salsauce herstellen und diese mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Die gekochten Wachteleier (ca. 4 Min) gut abschrecken. Nach dem Schälen halbieren und den Salat damit garnieren.

Den angemachten Salat mittig auf dem Teller anrichten und je 3 gebackene Spargelstrudel an den Salat anlegen.



## Stefan Klinck vom Felsbachhof in Ulmet vertritt die Pfälzer Spitzengastronomie

Der Spargel-Experte bringt seit Jahren die Ideen unserer Promi-Köche beim Pfälzer Spargelstich-Bankett souverän zu Tisch und steuert immer auch wunderbare Eigen-Kreationen bei, z.B.:

### Spargel-Stampfkartoffel zum Glan-Waller

#### Pro Person:

---

- 6-8 Stangen Spargel
- 4-5 Stängel Bärlauch
- 250-300 g Wallerfilet
- Salz, Pfeffer,
- Zitronensaft
- Worcestersauce
- Mehl
- Olivenöl zum Braten
- 0,5 l Fischfond (aus den Wallerabschnitten)
- trockener Riesling



# Wallerfilet auf Rieslingschaum und Stampfkartoffeln mit Bärlauch und Spargel



## Für die Stampfkartoffeln:

- 600 g Pellkartoffeln
- 200 ml Milch
- Muskatnuss, Salz
- 100 g Butter



## Zubereitung:

Die Milch mit der Hälfte der Butter, etwas Muskatnuss und Salz erwärmen, die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer in einem passenden Topf grob zerdrücken, dann die Milch langsam dazugeben und mit dem Holzlöffel rühren. Die Kartoffeln bei Bedarf nachwürzen.

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und in reichlich Wasser mit Salz und etwas Zucker gewürzt abkochen. Den Spargel herausnehmen, pro Person 4 Stangen zur Seite legen und warm halten. Den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden und unter die Stampfkartoffeln heben. Danach die Hälfte des Bärlauchs in feine Streifen schneiden und ebenfalls unter die Kartoffeln heben.

Pro Person ein Stängel Bärlauch zur Dekoration behalten und den Rest mit etwas Olivenöl fein pürieren (wie Pesto).

Das Wallerfilet mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Zitronensaft und Worcestersauce marinieren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets aus der Marinade nehmen, mehlieren und in einer Pfanne in Olivenöl braten.

Die Spargelstangen erneut kurz in den heißen Spargelfond geben, die Stampfkartoffeln erhitzen und die restliche Butter dazugeben. Bei Bedarf ein wenig Milch unterrühren und nochmals abschmecken.

Den Fischfond erhitzen, etwas Riesling dazugeben und mit dem Zauberstab aufschäumen.

Das Wallerfilet mit dem Stangenspargel anrichten. Die Stampfkartoffeln in einem Ring anrichten oder eine Nocke ausstechen, den Rieslingschaum etwas über den Fisch nappieren und den Teller mit dem Bärlauchpesto und dem Bärlauchblatt garnieren.



Harald Wohlfahrt



## Spargelsalat à la Harald Wohlfahrt

### Für 4 Personen:

---

- je 5 Stangen weißen Spargel, bissfest gekocht und der Länge nach halbiert,
- 3 hauchdünn geschnittene Scheiben „Bleu de Ziege“

### Für die Sabayon:

---

- 2 EL Weißwein
- 2 Eier
- 2 Eigelb



# Spargelsalat mit Erdesbacher „Bleu de Ziege“

---

Spargel und Ziegenkäse? Lassen Sie sich überraschen! Bei der Käsespezialität mit dem humorvollen Namen handelt es sich um einen cremig-milden Bleu, der von den beiden kontrastierenden Saucen wunderbar eingebunden wird und dadurch perfekt mit dem zarten Spargel harmoniert.



## Zubereitung Kräutervinaigrette:

Öl, Essig, Zucker und Salz mit dem Schneebesen gut verrühren, dann die Kräuter dazugeben.

## Zubereitung Sabayon:

Für die Sabayon 2 EL Weißwein mit 2 Eiern und 2 Eigelb im Wasserbad schaumig schlagen bis eine cremige Masse entsteht.

## Anrichten:

2 EL Kräutervinaigrette auf dem Teller verteilen, den lauwarmen Spargel sternförmig darauf anrichten und mit 2 EL Sabayon beträufeln. Die Käsescheiben auf die Spargelenden legen.

## Für die Kräutervinaigrette

---

- 2 kleine Chilischoten,  
fein mörsern
- 2 EL fein gehackte Schalotte
- 2 EL fein gehackter frischer Thymian
- Salz, Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 EL Olivenöl



# Der Pfälzer Spargelstich - Anlaufstation für Deutschlands Spitzenköche



Seit 2003 wird zur Saisoneroöffnung in der Pfalz, dem frühesten Spargel-Anbaugebiet Deutschlands, der Pfälzer Spargelstich gefeiert.

Der Höhepunkt dieses Tages ist die symbolische Verleihung des Ersten Pfundes Spargel aus deutscher Produktion an einen anerkannten Spitzenkoch, der – oder die – sich um die Esskultur in Deutschland verdient gemacht hat.



Zur Tradition des Spargelstichs gehört es, dass unser Preisträger ein eigenes Spargelrezept beisteuert, das anschließend veröffentlicht wird.

Hier eine Auswahl der Rezepte aus den letzten Jahren, für Sie zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.

Herausgeber: Pfalz.Marketing e.V.

Martin-Luther-Straße 69, 67433 Neustadt an der Weinstraße

Telefon 06321 9123-22, Fax 06321 12 881, [www.pfalz-marketing.de](http://www.pfalz-marketing.de)

Zum Wohl. Die Pfalz.

