

 **„Wunderbare Spargelzeit“ - Kochtreff am 19. Juni 2015**

**- Mango-Sektsorbet**

**- Spargelbrot**

**- Grünes Spargelpesto**

**- Spargel-Rucola-Salat mit Erdbeeren an Orangensauce**

**- Spargelcremesuppe**

**- Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise**

**- Spargelmuffins**

**- Bärlauch mit Schafskäse**

**- Erdbeer- Sahne- Likör**

**- Mango-Tango *Wir wünschen Ihnen viel Spaß!***

**Mango-Sektsorbet**

1 Dose (450 g) gefrorene Mangos (leicht angetaut)

1 Flasche Sekt oder Prosecco

Die Mangos 1 Min. / Stufe 10 pürieren.

Den Sekt zugeben und 10 Sek./ Stufe 4 verrühren und sofort servieren.

 

**Spargelbrot**

**300 g Wasser, lauwarm**

**1 Würfel Hefe**

**1 Pr. Zucker**

**550 g Mehl**

**1 ½ TL Salz**

**25 g Öl**

**50 g Schinken, gekocht und in Würfel geschnitten**

**150 g Spargel, in ca. 2 cm große Stücke geschnitten**

**Wasser, Hefe, Zucker, Mehl, Salz und Öl in den Mixtopf geben und 1 Min. / Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.**

**Schinken und Spargelstücke dazu geben und 1 Min. / Knetstufe weiter verarbeiten.**

**Teig in eine Kastenform füllen und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.**

**Brot dann ca. 60 Minuten bei 200° (kalter Backofen) backen.**



**Spargelmuffins**

100 g Kochschinken, in Stücken

300g Mehl

1 Päck. Backpulver

1 ½ Teel. Salz

¼ Teel. Pfeffer

2 Eier

130 g Kräuter Creme fraîche

100 g Öl

500g Spargel, geschält in 1 cm langen Stücken

Den Kochschinken in den Mixtopf geben und 4 Sek./ Stufe 4 zerkleinern und umfüllen.

Alle übrigen Zutaten (von Mehl bis Öl) in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 vermengen.

Den rohen Spargel und den Schinken dazu geben und 30 Sek./ Teigstufe mithilfe des Spatels vermengen.

Den Teig in gefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffins-Formen verteilen. Bei 170° C Heißluft 20- 30 Minuten backen.

 

**Spargel-Rucola-Salat mit Erdbeeren an Orangensauce**

**15 g Senf, mittelscharf**

**100 g Schmand**

**100 g Orangensaft**

**1 TL Ahornsirup**

**½ TL Salz**

**½ TL Pfeffer**

**500 g Spargel, in ca. 4-5 cm. langen Stücken**

**500 g Wasser**

**1 Bd. Rucola**

**200 g Erdbeeren, halbiert**

**50 g Walnüsse**

**Senf, Schmand, Orangensaft, Ahornsirup und Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 3 zu einer Salatsauce vermischen. Umfüllen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.**

**Spargelstücke in den Gareinsatz geben und ca. 15. Min. / Varoma / Stufe 1 garen.**

**Spargel umfüllen und abkühlen lassen.**

**Rucola auf eine Servierplatte geben und den abgekühlten Spargel darauf verteilen. Erdbeeren um den Spargel legen. Sauce über den Salat geben und mit Walnüssen garnieren.**

 

**Spargelcreme-Suppe**

**1000 g Wasser**

**55 g Butter**

**1 TL Gemüsebrühpulver (selbst hergestellt)**

**½ TL Zucker**

**500 g Spargel, in 3 cm lange Stücken**

**40 g Speisestärke**

**1 TL Zitronensaft**

**3 Spritzer Worcestersauce**

**25 g Weißwein, trocken**

**250 g Sahne**

**50 g Orangensaft**

**1 TL Zucker**

**¼ TL Pfeffer**

**1 ½ TL Salz**

**1 Prise Muskat**

**2 Eigelb**

**Waser, 5 g Butter und Zucker in den Mixtopf geben. Spargel in den Gareinsatz geben, in den Mixtopf einhängen und 15 Min. / 100 ° / Stufe 1 kochen.**

**Gareinsatz herausnehmen und Spargelwasser auffangen.**

**50 g Butter, 750 g Spargelwasser, Speisestärke und Spargelstücke, außer den Köpfen, in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 8 zerkleinern und dann 8 Min. / 100° / Stufe 2 kochen.**

**Die übrigen Zutaten, außer Eigelb und Spargelköpfen zugeben und 3 Min. /80°/Stufe 2 erhitzen.**

**Spargelköpfe und Eigelb zugeben, mithilfe des Spatels verrühren und noch einmal 3 Min. / 80° / Linkslauf / Stufe 1 erwärmen. NICHT MEHR KOCHEN LASSEN!!** 

**Grünes Spargelpesto**

3 Knoblauchzehen

70 g Parmesankäse

70 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen

150 g grüner Spargel

100 g Olivenöl

 Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Knoblauch in den Mixtopf geben und 2 Sek. / Stufe 8 zerkleinern.

Parmesankäse, Erdnüsse, grünen Spargel und Salz und Pfeffer dazu geben und 10 Sek. / Stufe 8 zerkleinern.

Mit dem Spatel alles nach unten schieben.

Olivenöl einfüllen und ca. 20 Sek. / Stufe 3 vermischen. In Gläser abfüllen.

Passt wunderbar zu Nudeln, Kurzgebratenem, Salaten oder auf Käse.

 

**Erdbeer-Sahne-Likör**

**250 g frische Erdbeeren**

**200 g Zucker**

**250 g Korn**

**250 g Sahne**

**Erdbeeren und Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 10 pürieren und 5 Min. / 80° / Stufe 2 erhitzen.**

**Korn und Sahne dazu geben und nochmals 5 Min. / 80° / Stufe 2 erwärmen.**

**In eine Flasche umfüllen und kalt stellen. Ergibt ca. 1 Liter.**



**Sauce Hollandaise für ALLE**

**( Maximalrezept für den TM 31)**

 10 Eigelb

250 g Butter

200 g Sahne

1/2 Teel. Pfeffer, weiß

1 Teel. Salz

25 g Zitronensaft

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 9 Min./80°C/ Stufe 4 zu einer Sauce aufschlagen.

**Sauce sofort in eine kalte Schüssel umfüllen.**

**.**

**Bärlauch mit Schafskäse**

Eine Handvoll Bärlauch

200 g Schafskäse (Feta)

100 g Sahne

 50 g Walnüsse

etwas Salz

Die Bärlauchblätter 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern.

Dann die übrigen Zutaten dazugeben und 10 Sek./ Stufe 4 verrühren.

 