



Gittruper Str 43, 48157Münster  
Tel 0251/329820 · Fax 0251/326871  
Internet: [www.spargelhof.net](http://www.spargelhof.net)  
E-Mail: [info@spargelhof.net](mailto:info@spargelhof.net)  
Täglich von 8 – 20 Uhr geöffnet

## Rezepte für Saucen zum Spargel

### Frische Kräutersauce

Zutaten: 1 Bund Basilikum, 2 Bund Petersilie, 1/8 l Olivenöl, 1/2 unbehandelte Zitrone, Salz, Pfeffer  
Die Kräuter abspülen und trockenschwenken, Blätter von den Stengeln zupfen und hacken. Kräuter mit dem Öl, der abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone so lange pürieren, bis eine geschmeidige Sauce entstanden ist, salzen und pfeffern. Mit Basilikum garnieren.

### Orangen- Walnuss-Sauce

Zutaten: 2 hartgekochte Eigelb, 2 EL Obstessig, Salz, Pfeffer, Tabasco, 4 EL Pflanzenöl,  
2 EL Walnussöl, 1/2 unbehandelte Orange, 30 g gehackte Walnüsse  
Eigelb durch ein Sieb streichen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und ein paar Spritzer Tabasco verrühren. Beide Ölsorten unterschlagen. Schale der Orange abreiben. Den Saft auspressen und soviel davon unterrühren, bis die Sauce eine sämige Konsistenz bekommt. Zum Schluss die Orangenschale und die Nüsse unterheben.

### Mango-Rahm

Zutaten: 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 1 Becher Sauerrahm, 1 vollreife Mango,  
2 EL Zitronensaft, 1 EL Mango-Chutney, Salz, Cayennepfeffer  
Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln, in Butter dünsten. Sauerrahm einrühren und alles leicht sämig einköcheln, vom Herd nehmen. Mango schälen, und das Fruchtfleisch klein schneiden und mit dem Zitronensaft pürieren. Durch ein Sieb direkt in die Schmantsauce gießen, 5 Minuten bei milder Hitze köcheln. Chutney unterrühren, mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Zum Garnieren kleine Mangowürfel schneiden.

### Zitronen-Béchamelsauce

Zutaten: 20 g Butter, 20 g Mehl, 300 ml Spargelsud (oder Brühe), 1/2 Becher Sahne,  
1 unbehandelte Zitrone, 2 EL Kapern, Salz, Pfeffer Wortestersauce  
Fett aufschäumen, Mehl drüberstreuen und unter Rühren anschwitzen. Mit dem Spargelsud ablöschen, 5 Minuten köcheln. Sahne einrühren und noch 5 Minuten kochen lassen. Die Zitronenschale abreiben und mit 1-2 EL Zitronensaft, Kapern und Kapernsud unter die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Wortestersauce abschmecken.

### Weißweinsauce (speziell für Grünspargel)

Zutaten: 1 kleine Zwiebel, 3 Esslöffel Weißwein, Salz, Pfeffer, 4 Eigelb, 2 Teelöffel Tomatenpüree,  
4 Esslöffel geschlagene Sahne  
Die Zwiebel klein hacken und mit Weißwein und Salz bei starker Hitze einköcheln. Abkühlen lassen, die übrigen Zutaten beifügen und im Wasserbad schaumig aufschlagen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.