

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Grüne Spargel-Mandel-Suppe

 [Lecker 45 Min. 05.2025](#)

Zutaten für 4 Personen

750 g grüner Spargel
2 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Öl
Salz / Muskat / Zucker
1 l Gemüsebrühe
2 EL Mandelblättchen
½ Bio-Zitrone
2 Stiele Kerbel
8 Stiele Schnittlauch
1-2 EL + 4 TL helles Mandelmus



<https://www.lecker.de/gruene-spargel-mandel-suppe-131208.html>

Zubereitung :

Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden.

Spargel in Stücke schneiden, dabei die Spargelspitzen beiseitelegen. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln bzw. fein hacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Spargelspitzen darin ca. 5 Minuten andünsten.

Mit Salz und Muskat würzen.

Spargelspitzen herausnehmen.

Übrigen Spargel, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch im heißen Bratfett ca. 4 Minuten andünsten.

Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Herausnehmen. Zitrone waschen, Schale abreiben.

Zitrone auspressen. Kräuter waschen. Kerbelblättchen abzupfen und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Suppe fein pürieren.

Mit 1-2 EL Mandelmus, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, Salz, Muskat und 1 Prise Zucker abschmecken.

Spargelspitzen in der Suppe erhitzen.

Suppe anrichten.

Je 1 TL Mandelmus einstrudeln.

Mandeln und Kräuter darüberstreuen.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Gratinierter Spargel

essen & trinken 6/2011

45 Minuten

Dieses Rezept ist Vegetarisch, Hauptspeise, Auflauf, Gratinieren - Überbacken, Eier, Gemüse, Kartoffeln, Käseprodukte, Kräuter, Milch + Milchprodukte

Zutaten Für 2 Portionen

1 Tl Estragon (getrocknet)
Salz Pfeffer Muskat
Zitronensaft
1 Bio-Eigelb (Kl. M)
100 ml Schlagsahne
70 g mittelalter Gouda
500 g Kartoffeln (gekocht, (vom Vortag))
0,5 El Butter (weich)
12 Stangen weißer Spargel (gekocht)



<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/54750-rzpt-gratinierter-spargel>

Zubereitung :

Spargelsauce (Grundrezept)

25 Minuten

Dieses Rezept ist Schnell, Getreide, Gewürze, Milch + Milchprodukte

Zutaten für 1 Grundrezept Spargelsauce

Zutaten Für 4 Portionen

30 g Butter

20 g Mehl

300 ml Spargelfond

200 ml Milch

Salz / Pfeffer / Muskat

1 Prise Zucker

Zitronensaft

30 g Butter in einem Topf schmelzen.

Mit 20 g Mehl bestäuben und unter Rühren kurz dünsten.

300 ml Spargelfond und 200 ml Milch zugießen und aufkochen.

Sauce unter gelegentlichem Rühren 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Sauce mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, frisch geriebener Muskatnuss und einigen Spritzern Zitronensaft würzen.

Tipp:

Für eine besonders samtige Sauce 1 Eigelb (Kl. M) mit 100 ml Schlagsahne verrühren..

Mit Estragon, Salz, Pfeffer,

Eigelb mit Sahne verrühren. Ei-Sahne-Mischung unter Rühren in die heiße Sauce gießen (Sauce darf nicht mehr kochen, da das Ei sonst gerinnt!).

Käse raspeln. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform (26 x 16 cm) mit Butter fetten.

Kartoffelscheiben in die Form schichten. Spargel darauf legen.

Spargelsauce darüber gießen und mit Käse bestreuen.

Spargel im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 10-15 Min. gratinieren (Umluft nicht empfehlenswert).



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Biskuitrolle mit Erdbeer-Frischkäse-Füllung

essen & trinken 5/2022 - 1 Stunde + Kühlzeit 30 Minuten

Dieses Rezept ist, Nachtisch - Dessert, Kuchen - Torte, Backen, Milch + Milchprodukte, Obst



https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/biskuitrolle-mit-erdbeer-frischkaese-fuellung-rezept-13978728.html?utm_campaign=rezept-des-tages&utm_medium=email&utm_source=newsletter&utm_term=_Biskuitrolle%252Bmit%252BErdbeer-Frischk%2525C3%2525A4se-F%2525C3%2

Zutaten Für 10 Stücke

Biskuit:

3 Eier (Kl. M)
150 g Zucker / preise Salz
1 TL Bio-Zitronenschale
100 g Weizenmehl (Type 405)
20 g Speisestärke
2 TL Kurkuma
1 TL Weinsteinbackpulver

Füllung:

600 g Erdbeeren
150 g Frischkäse
400 ml Schlagsahne
2 Pk. Sahnefestiger
2 Pk. Vanillezucker

Zubereitung :

Für den Biskuitteig zunächst Backofen auf 210 Grad (Umluft 190 Grad) vorheizen.

Ein Blech (40 x 30 cm) mit Backpapier belegen. Eier trennen.

Eiweiß, 1 Prise Salz und 3 El kaltes Wasser mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Dann 120 g Zucker nach und nach unter Rühren einrieseln lassen, 3 Minuten weiterschlagen. Eigelbe und Zitronenschale kurz cremig rühren.

Mehl, Stärke, Kurkuma und Backpulver mischen.

Abwechselnd Mehlmischung und Eischnee unter die Eigelbcreme rühren.

Teig gleichmäßig auf das Blech streichen.

Im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 8 Minuten backen.

Sofort auf ein sauberes, dünn mit 30 g Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen.

Backpapier mit etwas kaltem Wasser bepinseln und abziehen.

Teigplatte im gezuckerten Tuch vorsichtig aufrollen, abkühlen lassen.

Inzwischen 400 g Erdbeeren putzen und klein schneiden.

Frischkäse und Vanillezucker glatt rühren. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen.

Vorsichtig unter den Frischkäse heben. Biskuit mithilfe des Geschirrtuchs vorsichtig entrollen, zwei Drittel der Frischkäsecreme auf den Biskuit streichen.

Erdbeeren auf der unteren Hälfte verteilen, dabei leicht andrücken.

Biskuit mit der Füllung mithilfe des Tuchs von der gefüllten Seite her aufrollen, mit der Nahtseite nach unten auf eine Kuchenplatte legen.

Restliche Füllung in einen Spritzbeutel mit größerer Sterntülle füllen.

Füllung in Tropfen auf die Biskuitrolle spritzen.

Rolle 30 Minuten kalt stellen. Restliche Erdbeeren putzen und halbieren.

Mit den Erdbeeren belegt servieren.

