

# Spargelrezepte von Küchenchef Richard Hessl

## Spargelcreme

### Zutaten

1 kg Spargel, geschält  
1 Zitrone  
Salz, Zucker  
500 g Obers, geschlagen  
8 – 10 Blatt Gelatine

### Zubereitung

Spargel in mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft gewürztem Wasser ganz weich kochen. Aus dem Fond nehmen und den Fond aufheben. Den Spargel mit etwas Fond pürieren und dann durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen und mit 1 – 2 EL Spargelmousse mit wenig Hitze auflösen. Wenn die Gelatine ganz gelöst ist 1/3 der Spargelmasse dazugeben und schnell verrühren, damit keine Gelatineklümpchen entstehen. Nun den Rest des Spargelpürees auch noch dazu rühren. Mit Salz, Zucker und Zitrone abschmecken. Im Kühlschrank kühlen bis die Masse kurz vor dem Stocken ist, dann das geschlagene Obers unterheben und in passende Formen füllen. Sollte die Masse zu schnell gestockt sein, dann einfach nochmals leicht warm machen bis die Masse wieder flüssig ist und erst dann das Obers unterheben. Über Nacht fest werden lassen. Bei Bedarf stürzen.

## Lavanttaler Solospargel auf polnische Art

### Zutaten für 4 Personen

1 kg Solospargel, geschält  
2 Eier  
80 g Brösel  
100 g Butter  
Zitrone  
Petersilie  
Salz, Zucker

### Zubereitung

Spargel in kräftig mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft gewürztem Wasser aufkochen und den Spargel in diesem Fond ca. 10 Minuten kochen. Eier hart kochen und in kleine Würfel schneiden. Brösel in der Butter hellbraun rösten, gehackte Eier und Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Spargel gießen.

## Spargelgugelhupf

### Zutaten

300 g Spargel, geschält und fein geschnitten  
1 kleine Zwiebel  
1/4 l Schlagobers  
1 EL Butter  
2 EL Mehl  
100 ml Milch  
20 g Parmesan, gerieben  
1 Ei  
4 Eidotter  
Salz  
Butter und Semmelbrösel für die Förmchen

### Zubereitung

2/3 des Spargels und die Zwiebel unter Zugabe von etwas Salz mit dem Obers weichkochen, bis die Hälfte der Flüssigkeit reduziert ist. Dann mit dem Stabmixer pürieren. Die Butter erhitzen, das Mehl einrühren und hell anschwitzen. Unter ständigem Rühren mit Milch aufgießen. Den geriebenen Parmesan einrühren und alles zu einer sämigen Sauce kochen. Überkühlen lassen und das Ei und die Eidotter einrühren. Mit dem Spargelpüree verrühren.

Acht Formen ausbuttern und ausbröseln, die Masse einfüllen und im Rohr im Wasserbad bei 180 °C backen.

**Gutes Gelingen!**

