

Alles begann mit der „Hosta-Liebe“ – Staffelstart im Münsterland

Rezepte von **Hildegard Rave**

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Erdbeer-Spargel-Salat

Zutaten:

1 kg weißer und 500g grüner Spargel
750g Erdbeeren
60g Pinienkerne
100ml Sahne
5 EL weißer Balsamessig
5 EL Orangensaft
1,5 TL Honig
1,5 TL Senf

Zubereitung:

Spargel schälen und in Stücke schneiden, in Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und abkühlen lassen. Erdbeeren putzen, waschen und in Viertel schneiden. Sahne mit den übrigen Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.

Hauptgang: Spargel-Quiche

Zutaten:

250g Mehl
125g Butter
4 Eier
1 kg Spargel
250g Schmand
100g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

Mehl, Butter, Salz und ein Ei zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Spargel putzen und mit etwas Zucker und Salz in kochendes Wasser geben und ca. 5 Minuten kochen. Kalt abschrecken und gut trocken tupfen.

Teig ausrollen und in eine leicht gefettete Tarte-Form legen, den Rand hochziehen, den Boden mehrmals einstechen und kaltstellen.

Den Teigboden mit Backpapier auslegen und mit getrockneten Erbsen oder Reis füllen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten im Ofen blindbacken.

Schmand, 3 Eier, Salz, Pfeffer und den Parmesan verrühren.

Vom Tarteboden Backpapier und Blindfüllung entfernen, den abgetropften Spargel einschichten, die Parmesan-Schmand-Masse darauf verteilen und bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Für eine nicht vegetarische Variante zusätzlich klein geschnittenen Bacon oder Schinken zwischen den Spargel schichten.

Dessert: Münsterländer Herrencreme und Erdbeer-Tiramisu

Zutaten:

Münsterländer Herrencreme

2 Päckchen Vanillepudding
1 Liter Milch
1 Becher Sahne
100g Blockschokolade
Brauner Rum nach Geschmack
Prise Salz

Erdbeer-Tiramisu

6 Gläser zum Servieren
500g frische Erdbeeren
Kakaopulver, zum Bestreuen

Biskuitboden

4 Eier
150g Zucker
1 P. Vanillezucker
75g Mehl
75g Speisestärke
Prise Salz

Tiramisu-Creme

250g Mascarpone
250g Quark oder Skyr
2-3 EL Amaretto
100g Puderzucker
2 Eier
1 P. Vanillezucker
1 Vanillestange (optional)
1 Tasse Espresso
(abgekühlt)

Zubereitung:

Münsterländer Herrencreme

Für die Herrencreme Vanillepudding (2 Tütchen, 1 Liter Milch) nach Packungsanleitung mit einer Prise Salz zubereiten und kaltstellen.

Sahne steif schlagen und 100g Blockschokolade grob raspeln.

Den kalten Pudding mit einem Passierstab cremig rühren, die Sahne unterheben und mit Rum abschmecken. Die Schokoladenraspel erst kurz vor dem Servieren unterrühren, denn sie sollen noch knackig sein.

Erdbeer-Tiramisu

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen. Die Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Anschließend das Mehl, die Speisestärke und Salz vermischen und unterheben. Den Teig in der vorbereiteten Backform gießen, glattstreichen und im heißen Backofen für ca. 7 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Biskuitboden

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Eine Kuchenform mit Backpapier auslegen. Die Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Anschließend das Mehl, die Speisestärke und Salz vermischen und unterheben.

Den Teig in der vorbereiteten Backform gießen, glattstreichen und im heißen Backofen für ca. 7 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Tiramisu-Creme

Die Eier trennen und das Eigelb gemeinsam mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden. Mit der Messerspitze das Vanillemark von der Vanilleschote lösen. Amaretto und Vanillemark unterrühren. Mit dem Schneebesen Quark und Mascarpone vorsichtig unterrühren. Das Eiweiß streif schlagen und ebenfalls unterheben.

Anrichten

Die Erdbeeren putzen und den Stiel entfernen. Anschließend in Fächer schneiden. Den Biskuitboden in der passenden Größe zum Glas schneiden oder stanzen. Die ersten 6 Biskuitböden in die Gläser geben und mit 2-3 Löffeln Espresso beträufeln. Anschließend die Erdbeerscheiben an den Glasrand auslegen. Die Creme in die Mitte der Gläser gießen. Die nächste Schicht Biskuitboden in die Gläser legen und ebenfalls mit Espresso beträufeln, die Erdbeeren platzieren und die Creme auffüllen. Die übrige Creme als letzte Schicht auftragen und die Gläser anschließend ca. 30 Minuten kaltstellen. Vor dem Servieren die Gläser mit Kakaopulver bestreuen.