

GrandVert

GRÜNSPARGEL REZEPTE 2014



ENDLICH SPARGELZEIT!

GRÜNSPARGEL ZART UND MILD



- Geschmacks-Evolution am Nussböckgut
- Grüner Casanova: Unser Grand Vert verwöhnt nicht nur den Gaumen

- Der zarteste Stängel seit es Spargel gibt: Unser Grand Vert im Küchenversuch



Beatrix R. & Karl F. Velechovsky



Editorial

Geschmacks-Evolution am Nussböckgut

Sieht doch zum Anbeißen aus, dieser Stängel, finden Sie nicht? Die Rede ist natürlich vom Grand Vert, unserem Grünspargel, der derzeit Hochsaison hat.

Kein Wunder: Der Grand Vert ist nicht nur außergewöhnlich zart, sondern auch reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Feinschmecker schätzen ihn für seinen typischen, milden Geschmack, der zum weißen Pendant eine knackige Alternative bildet.

Im Laufe der Jahre haben wir uns viel Wissen und Erfahrung angeeignet, wie wir den Grünspargel am besten kultivieren und veredeln. Das reicht vom naturbelassenen Anbau über die genaue Reifezeit bis zur sorgfältigen Ernte und Selektion. Heute steht unser Grand Vert an der Spitze einer „Geschmacks-Evolution“ und präsentiert sich als Delikatesse, die der Spargelsaison ihre grüne Krone aufsetzt.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen Anregungen geben, wie Sie den Grand Vert genießen können!

Viel Spaß beim Kochen wünscht Ihnen

Ihre Familie Velechovsky



Grüner Casanova

UNSER GRAND VERT VERWÖHNT NICHT NUR DEN GAUMEN:
DIE GRÜNEN STANGEN STEIGERN AUCH DIE BALZBEREITSCHAFT
UND FÖRDERN DIE LIEBESKRAFT.

Seit Jahrtausenden versuchen die Menschen der Lust mit speziellen Lebensmitteln, Kräutern oder Getränken auf die Sprünge zu helfen – teilweise mit gefährlichen Nebenwirkungen.

Heute verlässt man sich lieber auf Aphrodisiaka, die gut schmecken und gesund sind - wie den Spargel. Schon allein durch sein Aussehen weckt das Gemüse erotische Fantasien. Tatsächlich rührt der Glaube an seine aphrodisierende Wirkung aus dem 16. Jahrhundert. Die damals entworfene „Doktrin der Signaturen“ besagt, dass Dinge, die einander gleichen, in Beziehung zueinander stehen. Entsprechend wurde dem Verzehr der phallusförmigen Stangen eine Stärkung der Manneskraft nachgesagt. Es heißt, dass Bräutigame große Mengen an Spargel verpeisten, um in der Hochzeitsnacht ihren Mann stehen zu können.

Allerdings gibt es auch eine zeitgemäße Erklärung, welche die These von der anregenden Wirkung unterstützt: Spargel enthält einen speziellen Mineralien-Mix, der die Libido deutlich anheizen soll. Nährstoffe wie Phosphor, Kalium, Kalzium und Vitamin E fördern beim Mann die Bildung von Testosteron und steigern seine sexuelle Ausdauer. Außerdem wirkt Spargel auf den Flüssigkeitshaushalt im Körper: Die enthaltene Aminosäure Asparagin entwässert stark

und regt die Durchblutung der Unterleibsorgane an. Nicht umsonst heißt das Stangengemüse auf Sanskrit „Shatavari“ - zu deutsch „Fruchtbarkeit“ - und wird in der indischen Heilkunst Ayurveda als Fertilitäts-Tonikum für Frauen empfohlen.

Ob man nun den Grünspargel als Aphrodisiakum oder einfach als Edelgemüse schätzt: Das sinnliche Vergnügen steht im Vordergrund. Unsere ausgewählten Spargelrezepte laden zum Schlemmen und Genießen ein und warten darauf, von Ihnen nachgekocht zu werden.



Nussböckgut · Familie Velechovsky
4060 Leonding · Gaumberg 6
Telefon: +43 (0)732 / 67 19 54
www.gruenspargel.at

Ab-Hof-Verkauf während der Spargelzeit:

Mo – Sa: 07:30 – 19:00 Uhr
So und Feiertage: 09:00 – 12:00 Uhr und
17:00 – 19:00 Uhr



DER ZARTESTE STÄNGEL SEIT ES SPARGEL GIBT

Unser Grand Vert im Küchenversuch.

Endlich Spargelzeit! Bis Ende Juni können wir den Grand Vert aus heimischem Anbau genießen.

Grünspargel ist nicht nur zart und mild im Geschmack, sondern auch schnell und unkompliziert in der Zubereitung. Unsere kleine Rezeptsammlung zeigt, wie vielseitig die Einsatzmöglichkeiten sind: Ob Salat, Lasagne, Chutney, Gulasch oder in Kombination mit Fisch und Fleisch - das königliche Gemüse verzichtet auf Allüren und eignet sich für alle möglichen köstlichen Experimente.

Spätestens beim „b'soffenen Grand Vert-Kuchen“ mit Streusel kann man endgültig alle Genuss-Hemmungen fallen lassen.

GEBRATENE FEIGEN MIT RUCOLA UND GRAND VERT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 750 g Grand Vert
- 8 frische Feigen
- Olivenöl
- 6 Scheiben Toastbrot
- 2 Knoblauchzehen
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- Rucolablätter (4 kleine Bündel)
- Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer
- evtl. Parmesan

Grand Vert in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Feigen waschen, vierteln und dem Grand Vert beimengen. Ebenfalls kurz anbraten. Den Knoblauch und die Orangenschale dazugeben.

In der Zwischenzeit das Toastbrot in Würfel schneiden und diese rösten bis sie goldbraun sind.

Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. In eine große Schüssel geben. Balsamico, Olivenöl sowie eine Prise Salz hinzufügen, alles gut vermischen und auf vier Teller anrichten.

Den gebratenen Grand Vert und die Feigen sowie das Toastbrot über den Salat verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Eventuell Parmesan aus einer groben Reibe über den Salat raspeln.

GRAND VERT LACHS TATAR



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 200 g Grand Vert
- 200 g Lachs
- 1 Zwiebel (rot)
- 1/2 Bund Basilikum
- 1 Chilischote
- 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Grand Vert und Lachs in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel klein schneiden und das Basilikum hacken. Die Chilischote ebenfalls klein schneiden (die Kerne entfernen, sonst wird es zu scharf). Die Limette auspressen.

Alles in eine Schüssel geben und mit Limettensaft und Öl durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Kleine Portionen formen und auf Tellern anrichten. Mit Weißbrot servieren.

GRAND VERT CHUTNEY



ZUTATEN FÜR 4-5 GLÄSER Á 200 ML:

- 600 g Grand Vert
- 220 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Frisches Basilikum
- 20 g Pinienkerne
- 1-2 EL Olivenöl
- 100 g Einmachzucker
- 1/4 TL Cayenepfeffer
- 1/4 TL Ingwerpulver
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml milder Weißweinessig
- 25 ml Balsamico-Essig
- Salz

Grand Vert waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden.

Basilikum in feine Streifen schneiden. Die Pinienkerne grob hacken.

Das Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig werden lassen. Den Grand Vert hinzufügen und anbraten.

Den Einmachzucker und die Gewürze dazugeben und kurz anbraten. Mit Essig ablöschen und die Pinienkerne dazugeben.

Das Chutney bei geringer Hitze 20 Minuten einkochen lassen.

Die Basilikumstreifen unter das Chutney mischen und mit Salz abschmecken. In die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

GRAND VERT LASAGNE



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

- 1 kg Grand Vert
- 100 g gewürfelter Speck
- evtl. gewürfelte Zwiebel
- Olivenöl
- Weißwein
- Butter
- Salz und Pfeffer
- Tomaten gewürfelt (eine kleine Dose)
- 1/2 l Béchamelsauce
- Kren
- Oregano und frisches Basilikum
- 250 g geriebener Käse
- Knoblauch nach Belieben
- Lasagne- oder Tortillablätter

Grand Vert in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Speck und evtl. Zwiebel dazumengen, mit Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Weißwein aufgießen, Tomaten dazumengen. Grand Vert weich dünsten und frisches Basilikum dazugeben.

Die Backform mit Butter austreichen und mit Teigblätter auslegen. Dann die Hälfte der Grand Vert-Masse gleichmäßig verteilen, ein Drittel der mit Kren verfeinerten Béchamelsauce darüber verteilen und auch vom geriebenen Käse ca. ein Viertel der angegebenen Menge darüber streuen.

Danach wieder eine Schicht Teigblätter und auf diese die zweite Hälfte der Grand Vert-Masse geben, dazu ein Drittel der Béchamelsauce und ein Viertel der Käsemenge. Wieder eine Schicht Teigblätter und diese mit der restlichen Béchamelsauce und dem restlichen geriebenen Käse abdecken. Im Backrohr bei 180°C für ca. 30 Minuten backen.

GRAND VERT GULASCH



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 kg Grand Vert
- 3 Stück Zwiebel
- 4 Stück Kartoffel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Majoran
- Olivenöl
- 3 EL Paprikapulver
- Essig
- Pfeffer
- Salz
- gemahlener Kümmel
- evtl. gewürfelter Speck oder geschnittener Schinken
- 1/2 Becher Sauerrahm

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in heißem Öl anbraten. Paprikapulver darüber streuen, mit Essig ablöschen und Wasser dazugeben.

Die geschälten und geschnittenen Kartoffeln sowie den geschnittenen Grand Vert dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Den Speck bzw. Schinken in den Topf geben und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Ab und zu durchrühren.

Vor dem Servieren Sauerrahm einrühren und bei Bedarf nochmals würzen.

GEBACKENER
GRAND VERT SPARGEL



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 kg Grand Vert
- Salz
- 150 g Mehl
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 EL flüssige Butter
- 2 Eiweiß
- 3 EL Creme fraiche
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 hartgekochtes Ei
- 2 EL gehackte Frühlingskräuter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Ausbacken

Spargel in reichlich kochendem Wasser mit Salz bissfest garen. Dünnerer Spargel muss nicht vorgegart werden.

Für den Teig Mehl mit Wein und flüssiger Butter gründlich verrühren, salzen und den steif geschlagenen Eischnee unterziehen.

Für die Sauce Creme fraiche mit Zitronensaft verrühren und das gehackte Ei und die Kräuter untermischen, salzen und pfeffern.

Reichlich Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Spargelstangen nacheinander in den Teig tauchen und in heißem Fett goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und sofort mit der Sauce servieren.

GRAND VERT
MIT SEETEUFEL



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 300 g Seeteufel
- 600 g Grand Vert
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 2 TL Olivenöl
- 1-2 EL Mehl
- einige Blätter Radicchio
- 2 EL Heidelbeeren

Den Backofen auf 80°C vorheizen. Grand Vert waschen, trocken tupfen und längs halbieren.

Den Seeteufel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Grand Vert mit 1 EL Butter und 1 TL Olivenöl in einer Pfanne kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen warm halten.

Seeteufel leicht mit Mehl bestäuben. Restliche Butter und restliches Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Seeteufel darin auf jeder Seite goldbraun anbraten, anschließend ebenfalls im Ofen warm halten.

Radicchio und Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Auf Teller verteilen und Spargel sowie Seeteufel darauf anrichten.

B ´SOFFENER
GRAND VERT KUCHEN
MIT STREUSEL



ZUTATEN:

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1/8 l Öl
- 1/8 l heißes Wasser
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Backpulver
- 2 EL Kakao
- Velsecco

Für die Streusel

ZUTATEN:

- 200 g Grand Vert
- 175 g Zucker
- 250 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 Prise Zimt

Den Backofen auf 185°C vorheizen. Dotter, Zucker, Vanillezucker cremig rühren, Wasser und Öl schaumig dazurühren. Mischung aus Mehl, Backpulver und Kakao dazurühren und den Schnee unterheben.

Auf einem Blech verteilen und im Backrohr ca. eine halbe Stunde backen.

Streusel: Butter, Mehl, Zucker und Zimt gut verkneten, sodass der Teig bröselig wird. Den klein geschnittenen Grand Vert beimengen.

Streuselmischung auf dem vorgebackenen Kuchen rasch verteilen und nochmals ca. eine halbe Stunde backen.

Für die „b’soffene Variante“ den Kuchen in Stücke schneiden und kurz vor dem Servieren noch ein wenig mit Velsecco übergießen.

Willst du
meine Flasche
werden?



Die Müller Glas & Co Familie

Eine Traube kommt unter die Haube:

TreVel, der fruchtige Tresterbrand vom Nussböckgut, hat mit Müller Glas & Co den richtigen Partner gefunden – von der Flasche bis zum Zubehör liegen die beiden auf der gleichen Rebenlänge. Schön, wenn zwei so gut harmonieren!