



Landhof Hermans • Reiner Hermans

Dyck 32 • Nettetal-Lobberich

Tel.: 0 21 53 49 28 – auch für Vorbestellungen

Besuchen Sie uns im Internet: [landhof-hermans.de](http://landhof-hermans.de)

---

## Erfrischender Spargelcocktail

Erfrischender Cocktail mit herb-süßer Fruchtmischung und weißem Spargel.  
Eine köstliche Vorspeise für die Frühjahrszeit.

### Zubereitung

**350 g weißen Spargel** schälen und schräg in 2 - 3 cm große Stücke scheiden.

Bei **1 Bio-Orange** das obere und untere Ende der Schale abschneiden. Die Orange mit einem scharfen Messer von oben nach unten so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird und nur das Fruchtfleisch sichtbar ist. Die Filets aus den Trennhäuten ausschneiden, halbieren und zu den Grapefruitfilets geben.

**2 Bio-Grapefruits** aufschneiden. Die Filets mit einem scharfen Messer einzeln aus den Trennhäutchen schneiden. Die Filets halbieren und in eine kleine Schüssel geben.

**1/2 Bund glatte Petersilie** grob hacken und zum Obst in die Schüssel geben.

In einem großen Topf Salzwasser mit etwas Butter und Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel zugeben und für 12 Minuten kochen, bis er nur noch leicht bissfest ist.

Den Spargel aus dem Topf heben, abtropfen lassen, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Währenddessen eine Cocktailsauce aus **6 EL Crème fraîche**, **1 EL Tomatenmark**, etwas **Butter**, **Salz**, **Pfeffer**, einer Prise **Zucker** und nach Geschmack etwas **Curry** in einem separaten Schälchen anrühren.

Den abgekühlten Spargel zum Obst geben, das Ganze mischen und in Cocktailgläsern anrichten.

Mit der Cocktailsauce übergießen und einigen frischen **Minzblättern** garnieren.

Dazu passt ein **Französisches Weißbrot** und ein halbtrockener **Elite Riesling Weißwein**.

*Landhof-Team*

Weitere leckere Spargelrezepte vom Landhof finden Sie auf unserer Website [landhof-hermans.de](http://landhof-hermans.de).