

Herzhafte Pasta mit Artischocken, Pute und Spargel



Gestern Morgen habe ich Großeinkauf gemacht und war einige Stunden später sehr froh darüber, so früh dran gewesen zu sein. Hat es bei euch auch den ganzen restlichen Tag in Strömen geregnet? Da braucht man Seelenfutter, um das fehlende Tageslicht auszugleichen. Und da Naschkater heute unterwegs ist und wir somit kein „Sonntagsessen“ kochen, gab es das besondere Essen eben schon gestern.

Im italienischen Supermarkt kauft mein Pa gerne riesige Dosen mit leckeren Artischockenherzen und nimmt – natürlich – auch immer eine für uns mit. Danke, Paps!

Vor einigen Tagen haben wir mal wieder eine geöffnet und da Kater zurzeit eine Pasta-Phase hat, kam mir die Idee für dieses Gericht.

Man kann das Fleisch auch weglassen (das war auch eher ein Spontankauf), Hähnchen nehmen oder etwas ganz anderes. Natürlich mussten auch ein paar grüne Spargelstückchen ins Gericht, denn jetzt ist die Zeit und ich konnte nicht widerstehen, als ich sie auf dem Markt sah. Auch den Spargel kann man theoretisch ersetzen, zum Beispiel durch Zucchini.



Wenn ihr einen italienischen „Supermercato“ in der Nähe habt,

fragt ruhig mal nach einer großen Dose Artischocken, vielleicht haben die ja auch welche im Sortiment und wer diese Herzen liebt, für den lohnt sich der Kauf, da sie so deutlich günstiger sind als an der Theke. Ansonsten kann man auch welche vom Markt, von der Antipasti-Frischetheke oder aus dem Glas nehmen.

Für 2 Personen:

200-300 g Spaghettini

250-300 g Putenfleisch

6 große Artischockenherzen

6 Stangen grüner Spargel

1 große Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 EL Öl oder Butterschmalz

Schale einer Biozitronen

100-150 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

einige Zweige frische glatte Petersilie

Wasser in einem großen Topf aufsetzen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in ganz kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Spalten schneiden bzw. fein hacken. Die Artischockenherzen vierteln oder sechsteln, den Spargel in schräge Stücke schneiden.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch anbraten, bis es rundherum Farbe genommen hat. Aus der Pfanne in eine Schüssel geben und zudecken. Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben, kurz anbraten, dann das Gemüse zugeben und eventuell ein paar Esslöffel Nudelwasser. Die Nudeln ins gesalzene Wasser geben und nach Anweisung bissfest bis weich kochen.

Gemüse zugedeckt kurz garen lassen. Sobald es bissfest ist, das Fleisch wieder zugeben und mit Pfeffer, etwas abgeriebener Zitronenschale und Salz würzen. Die Crème fraîche einrühren und noch einmal kurz zugedeckt ziehen lassen, den Herd dabei schon ausschalten. Eventuell noch einen Schuss Nudelwasser

zugeben, wer mehr Soße mag.

Die Petersilie grob hacken und nach dem Servieren darüber streuen.



Wir fanden diese Kombination unglaublich lecker und ich hoffe,

das Rezept ist auch was für euch. Wie mir irgendwann mal ein Türke beim Verkauf von Artischocken mitteilte, sind diese auch noch sehr gesund – nämlich vor allem für Leber und Galle. Zudem regen sie eine Senkung des Cholesterinspiegels an. Man futtert also nicht nur etwas Leckeres, sondern tut auch dem Stoffwechsel noch etwas Gutes. Einen Grund mehr, das distelartige Blumengemüse zu lieben! =)

Habt ein schönes und genussvolles Restwochenende!

Eure Judith

Alles grün macht der Mai: Frühjahrssalat aus Grünem Spargel mit getrockneten Tomaten



Das
Frühjahr ist für mich in biologischer Hinsicht wie in

kulinarischer Hinsicht ein Aufblühen. Endlich gibt es wieder regionale frische Gemüse- und Obstsorten.

Wir können uns durch ganze Kisten von Erdbeeren füttern, die sonnenverwöhnt und aromatisch direkt vom deutschen Feld kommen, können Rhabarberkuchen backen und Spargelgerichte kochen, bis wir das eine Jahr bis zur nächsten Saison gut aushalten können.

Im Mai kann man diese Köstlichkeiten sogar draußen genießen. Zu jeder Tageszeit kann man endlich wieder den Balkon, die Terrasse oder den Garten nutzen.



Dort kann man sich dann zurück lehnen, das Gesicht in die Sonne strecken und ins Grün schauen. Das Frühjahrsgrün finde ich am allerschönsten. Es ist so frisch und tief in seiner Farbe und hebt sich in Mischwäldern ab vom dunkleren Grün der Nadelbäume.

Im Garten blühen nun die Pfingstrosen neben Akelei und Lilien und dieses Farbenspektakel ist ein Grund, warum ich den Mai so liebe!



Diese

r Spargelsalat ist eins meiner Lieblingsgerichte dieser Jahreszeit. Er ist unkompliziert und man kann ihn auch am nächsten oder übernächsten Tag noch essen, sofern etwas davon übrig bleibt.

Noch eine Scheibe gutes selbstgebackenes Vollkornbrot, etwas Butter und ein Gläschen Wein aus meiner Pfälzer Heimat – was braucht es mehr zum Glück? ;)

2 Portionen:

1 Bund grüner Spargel

1 volle Hand getrocknete Tomaten in feinen Streifen

2 EL Olivenöl (davon 1 EL Olivenöl mit Zitronenaroma, falls vorhanden)

2-3 EL Weißweinessig

Salz, Pfeffer

(einige schwarze Oliven (am besten Kalamata))

Die Spargenden ein wenig abschneiden, dann die Stangen in gleichmäßige Stücke teilen. In einem Dämpfeinsatz garen, dabei die Tomatenstücke mitdämpfen, so werden die getrockneten Früchte wieder saftiger und geben gleichzeitig Aroma ab.

Den noch warmen Spargel mit Essig, Öl und Gewürzen anmachen und abschmecken.

Wer mag, kann noch ein paar schwarze Oliven vierteln und dazu

geben, das gibt eine wunderbare Würze (ich hatte leider keine mehr da).[nurkochen]



Wie esst ihr am liebsten Spargel? Und welche Farbe bevorzugt ihr: weiß oder grün?

Habt eine genussvolle Spargel-, Rhabarber- und Erdbeerzeit!
Eure Judith

Bärlauchspätzle nach Omas Rezept & zitroniges Spargelragout



Zurück

k zur Normalität nach dem Umzug – mit kleinen Stolpersteinen.

So viel ist passiert in den letzten zwei Wochen und irgendwie habe ich völlig die zeitliche Orientierung verloren. Unser Umzug hat gut geklappt und die Kistenberge waren relativ schnell abgetragen. Mittlerweile ist auch die Küche halbwegs benutzbar.

Nur mit Kleinigkeiten ärgern wir uns noch herum, dafür aber ausgiebig.

Der Fernseher verweigerte uns unsere Kochsendungen und den Sonntagabend-Tatort. Erst spät wurde uns klar, dass wir nicht wie angenommen Kabelempfänger sind, sondern Satelliten-Fernsehen haben...

Das Telefon will auch nicht. Das liegt jetzt allerdings nicht an unserer Doofheit, denn vor dem Umzug lief es wunderbar und unser Internet geht auch nach dem Umzug bestens. Das bekannte Telekommunikationsunternehmen, dessen Kunde ich bin, hat es seit Montag nicht geschafft, uns festnetzzuvernetzen. Dafür kam heute aber seine Rechnung für Mai... „Nicht aufregen, nur wundern“ sagte meine Omi immer. Und wenn man schon von ihr schreibt...

Da kam der Anruf, dass im Haus meiner Oma Wasser im Keller steht, als Ablenkung gerade richtig. (Vorsicht: Ironie.) Das Tolle an der Geschichte: Omi wohnt im betreuten Wohnen und ihr Haus steht leer; meine Ma, die eine Stunde von ihr entfernt

wohnt, bereist zurzeit Italien (Neid!). Mit zweieinhalb Autostunden am nächsten dran war also – ich!

Aber ich machte das Beste aus dem unerwarteten Pflichtausflug. Im Dorf meiner Eltern gibt es eine alte 60er-Jahre-Eisdiele, deren Besitzer Pedro in der Eissaison jeden Abend mit seinem blauen Kleinbus durch den Ort fährt und in jeder Straße Groß und Klein mit seinem Eis beglückt. Als ich vorgestern Abend in meinem Heimatort ankam (ich musste Versicherungsunterlagen suchen), begegnete er mir am Ortseingang und kurz nach dem Auspacken war er in unserer Straße. Kindheitserinnerungen wurden wach. Ich kaufte Stracciatella und Schokolade für 1,40 Euro und war selig. Beim Schleckern schaute ich Schildkröte Maxl beim Salatfressen zu. Zum Schluss stattete ich meiner alten Steinbrücke einen Besuch ab, von wo man so schön den Sonnenuntergang genießen kann.

Im Garten meiner Eltern pflückte ich einen großen Bund Bärlauch. Mein Naschkater sollte ein feines Gericht bekommen, wenn ich wieder da war.

Gestern ging es dann zu Oma. Im Haus, mit Kenntnis der Lage, begann ich zu telefonieren. Ich muss sagen: Versicherungen und Firmen können sehr hilfsbereit sein, wenn man seine Lage schildert. Alle halfen unkompliziert weiter und das Größte konnte ich so an einem Tag regeln. Sogar Zeit für einen Besuch bei Oma blieb mir, die ganz glücklich war über die unerwartete Gesellschaft. Sie freute sich zu hören, dass ich ihr gesamtes Service übernommen hatte und nun jeden Tag von ihren alten Tellern aß.

Auf dem Heimweg durch die Pfalz kaufte ich am Straßenrand pfälzer Spargel und Erdbeeren und nahm ein Stück Heimat mit nach Hause. Die Erdbeeren futterte ich schon auf der Fahrt zur Hälfte auf.



[Zurück](#)

k in die Küche nach der Zwangspause!

Und da ich gestern zu kaputt war von dem langen Tag, gab es heute die geplante saisonale Köstlichkeit nach Omas Spätzlerezept, serviert auf ihrem Geschirr, verfeinert mit Grün aus dem Garten meiner Eltern und ergänzt mit einem zitronigen zweifarbigem Spargelragout.

Es waren meine ersten selbst gemachten Spätzle, wenn man von denen absieht, die ich mit Oma zusammen gekocht habe, und ich muss sagen, ich bin überrascht, wie gut sie mir gelungen sind. Ein bisschen dick vielleicht noch, aber als Spätzle erkennbar. =)

Für 2 Portionen Bärlauchspätzle braucht ihr:

200 g Mehl
1 TL Salz
1 großes Bund Bärlauch
2 Eier
1/8 l Buttermilch

Den Bärlauch waschen und grob schneiden. Mit der Buttermilch pürieren.

In einer Schüssel Mehl und Salz mischen. Die Eier hinein geben und mit der Bärlauchbuttermilch zu einem zähen Teig verrühren. Einige Zeit ruhen lassen.

In einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Eine kleine Portion Teig auf ein kleines Brettchen geben und mit einem Messer ins heiße Wasser schaben. Man kann natürlich auch eine Spätzlepresse nehmen. Wenn die Spätzle nach oben kommen, kann man sie mit einem Schaumlöffel heraus fischen. In einer Schüssel warm halten oder noch in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.

Ich habe geriebenen Käse darüber gegeben und sie als Käsespätzle serviert.



Sparg

elraout, 4 Portionen:

- Je 1 Bund grüner und weißer Spargel
- 1 Zitrone, davon die Schale der $\frac{1}{2}$ und den Saft einer $\frac{1}{3}$ Zitrone
- 2 gehäufte EL Crème fraîche
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Öl
- 2 EL Mehl
- 2 TL Gemüsebrühpulver
- Salz, Pfeffer

Den Spargel waschen, den weißen schälen und beide Sorten in gleichmäßige Stücke schneiden. Ich habe ihn in einem Einsatz über kochendem Wasser gedämpft, so schwemmt man keine

Nährstoffe aus. Man kann ihn aber auch mit Wasser oder Brühe (so wenig wie möglich) dünsten.

In einem anderen Topf die gewürfelte Zwiebel im Öl glasig dünsten.

Das Mehl dazu geben und verrühren. Dann ca. 200 ml heißes Wasser angießen, das Gemüsepulver dazu geben und die Hälfte der Zitronenschale sowie Salz und Pfeffer. Unter Rühren langsam einköcheln lassen, bis die Soße dickflüssig ist. Dann den Zitronensaft hinein geben und die Crème fraîche und noch einmal abschmecken.

Den gegarten Spargel unterheben, so dass er den Geschmack der Sauce aufnehmen kann.[nurkochen]



Ich hoffe, ihr hattet eine entspanntere Woche und genießt das Frühjahr mit seinen kulinarischen Leckereien wie Spargel, Bärlauch und Erdbeeren!

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith