

## 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

##### 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.

# GARTEN & Lecker

## 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.