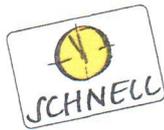


**AUSPROBIERT  
UND PRÄMIERT**

**LESERSEITE**



sehr delikate Vorspeise. Warum nicht gleich am Karfreitag ausprobieren?



## GRATINIERTER SPARGELN MIT LACHS

einfache Zubereitung, sehr fein

Vorspeise für 4 Personen

- 12 grüne Spargeln (ca. 500 g)
- 10 g Butter
- Salz
- 4 Tranchen Rauchlachs  
(ca. 120 g)
- 150 g Mascarpone
- 3 Esslöffel geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1–2 Dillzweige

1. Die Spargeln unten frisch anschneiden, wenn nötig das untere Drittel schälen. Wasser aufkochen. Eine Gratinform mit etwas Butter austreichen. Restliche Butter, etwas Salz und die Spargeln hineingeben. Während 5–7 Minuten köcheln, so dass die Spargeln noch Biss haben. Abtropfen.
2. Je drei Spargeln mit einer Lachstranche umwickeln und die

Bündchen nebeneinander in die Form legen.

3. Mascarpone in ein Pfännchen geben und auf kleiner Hitze unter Rühren erwärmen, ohne dass die Sauce zum Kochen kommt. Vom Herd nehmen, Parmesan dazurühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Dillspitzen mit der Schere direkt hineinschneiden.

4. Die Sauce über die Spargeln gießen. In der Mitte in den 200° heißen Ofen schieben und 15–20 Minuten gratinieren.

Pro Person ca.  
275 kcal/1150 kJ  
22 g Fett



Wenn Sie diesen Spargelgratin als Hauptgang auf-tischen möchten, rechnen Sie die doppelte Menge Spargeln und Lachs und servieren Reis – ganz fein schmeckt Orangenreis – dazu.

### CHRISTBAUMSCHMUCK AUS SALZTEIG

Ich möchte dieses Jahr mit meinen Kindern Christbaumschmuck aus Salzteig basteln. Können Sie mir sagen, wie man den Teig macht, und haben Sie auch Tips für das weitere Vorgehen?

Für Salzteig nimmt man zu gleichen Teilen Weis- oder Halbweissmehl und feines Salz. Man verrührt beides in einer Schüssel, gibt dann Wasser dazu und verarbeitet alles zu einem gleichmässigen Teig. Auf 250 g Mehl und 250 g Salz braucht es ca. 1,5 dl Wasser. Ersetzt man einen Viertel helles Mehl durch

Experimentierfreudigkeit und Kreativität gefragt. Vergessen Sie nicht, den weichen Teig mit einem Handspießchen oder einer Stricknadel ein Loch anzubringen, damit Sie später ein Band durchziehen können.

Die fertigen Gebilde lassen Sie vorab mehrere Tage an die Wände trocknen. Bis sie richtig weiss sind und beim Daraufsteifen hohl klingen. Schneller geht es, wenn Sie die Figuren im Ofen trocknen, allerdings ist es auch etwas heftiger. Man lagert sie bei niedriger Temperatur an und steigert diese dann langsam (1 Stunde bei 73–80 Minuten bei 100° und kurz bei 120°). Zu schnelles und zu hohes Backen verursacht Risse und unschöne Oberflächensprünge. Gegen Ende sollte der Backvorgang ständig überwacht werden. Übrigens: Salzteiggebäck ist nur zum Anschauen, nie zum Essen bestimmt.



Karoline ergibt  
dekorative Sterne

### SALZTEIG-TIP VON EINER LESERIN

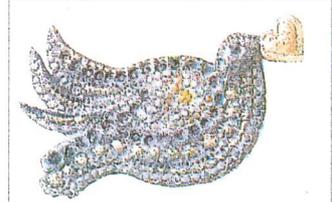
Frau Julie Landis aus Aarau hat im Dezember-Kochtelefon die Anleitung für Christbaumschmuck aus Salzteig gesehen und schreibt u. a. dazu:

Ich wäge die Zutaten nicht, ich messe sie ab:

2 Teile Salz, 2 Teile Mehl und 1 Teil Wasser.

Dann backe ich die Figuren bei 120–150° während 20–60 Minuten, je nach Dicke.

Dass Frau Landis ihr Handwerk versteht, beweisen die Fotos, die sie uns beigelegt hat. Herzlichen Dank.



Dieses kleine Schlemmerrezept haben wir von Frau Patricia Berger aus Ependes erhalten. Es sei eines der Lieblingsgerichte am Familientisch und auch geeignet, um Gäste zu verwöhnen, schreibt sie uns. Frau Berger kocht leidenschaftlich gern und probiert immer wieder Neues aus. Ihre Rezepte archiviert sie auf D-Rom, denn als ehemalige Arztin ist sie den Umgang mit Computern gewohnt. Seit zwei Jahren ist Frau Berger hauptberuflich Mutter – und das ist dem kleinen Vincent mehr als recht.