



Zutaten (4 Port.):

1 kg weißer Spargel
Salz
Zucker
1 mittelgroße Zwiebel
2 Eier (Größe M)
1 EL (10 g) Olivenöl
1/2 Bund Petersilie
150 g Crème légère
2 EL (à 6 g) heller
Soßenbinder
Pfeffer
Petersilienblatt

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelschalen in 2 Liter Salzwasser aufkochen. 1 Prise Zucker zufügen und ca. 20 Minuten kochen.

Inzwischen Spargel in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Eier in kochendem Wasser ca. 8 Minuten kochen. Spargelfond durch ein Sieb gießen. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Mit Fond ablöschen, aufkochen und Spargel darin ca. 15 Minuten garen.

Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eier kalt abschrecken, pellen und fein würfeln. Eierwürfel und Petersilie vermischen. Crème légère in die Suppe rühren, aufkochen und Soßenbinder einrühren. Ca. 2 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit der Ei-Petersilie-Mischung bestreuen. Mit Petersilie garniert servieren.



„Halte dir jeden Tag
dreißig Minuten für
deine Sorgen frei und
in dieser Zeit mache
ein Nickerchen.“
Abraham Lincoln

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Welch eine Freude und welch ein Glück verströmt der Wonne-Monat Mai, besonders nach diesem langen Winter! Wir genießen, schwelgen und träumen. Auf unseren von Wald und Heide umsäumten Spargelfeldern kann man schon fast vergessen, dass wir zum Arbeiten hier sind ...

Die Spargelzeit ist jetzt in vollem Gange. Bei bestem Wetter wächst der Spargel üppig. Aus einem Wurzelballen wachsen etliche Spargelstangen. Bevor die Stangen die Erdoberfläche erreichen, werden sie gestochen. Nur so bleiben die Köpfe weiß. Hat man jedoch am Vortag eine Spargelstange übersehen, die nun das Licht der Welt erblickt, verfärbt sich der Kopf violett. Diese Stange wird natürlich ebenso gestochen, aber gehört nicht mehr in unsere beste Sortierung. Jeder kleinste optische Fehler wird berücksichtigt, sodass jede Sortierung einheitlich ist. In die Spitzenklasse gelangen nur die makellosen und geraden Stangen.

Jetzt frisch

Spargel und Rhabarber - Hauptgang und Dessert



Unsere Sortiermaschine vermisst automatisch den Durchmesser jeder Stange. Innerhalb einer Sortierung liegen nur wenige Millimeter Toleranz, sodass die Kochdauer sich nur minimal unterscheidet. So gelingt die Spargelzubereitung wie bei den Profis.

Wir freuen uns, mit unserem Spargel auch die regionale Gastronomie zu beliefern. Bio-Spargel und besonders unser Spargel vom sandigen Boden der Lüneburger Heide wird immer beliebter. Besonders mild im Geschmack überzeugt er nicht nur optisch. Durch den Einsatz von hofeigenem organischem Dünger aus Hühnermist können wir auf chemisch-synthetische Dünger verzichten. Der Biodünger wird nach der Ernte in den Boden eingearbeitet und die Bodenorganismen schließen die Nährstoffe für die Spargelpflanzen auf. Auch bei der Unkrautregulierung gehen wir einen schonenden Weg. Statt Pflanzenschutzmittel werden die Beikräuter mittels einer Hacke entfernt. Dies kostet zwar mehr Zeit und ist weniger gründlich als die Überfahrt mit der Pflanzenschutzspritze, aber das Bodenleben bleibt unbelastet und mit ein paar Begleitkräutern kommt der Spargel zurecht.



TIPP Bei der Zubereitung des Spargels reduziert etwas **Zucker im Spargelwasser** die Bitterstoffe

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET: MO-SO, 8-18 UHR

Der Neubau unseres Bio-Stalles für die neuen Hühner geht in großen Schritten voran. Fundament und Betonfussboden sind fertig, die Halle ist aufgestellt. Jetzt geht es an die Inneneinrichtung. Das frisch eingesäte Gras auf der künftigen Hühnerweide wächst fleißig, sodass eine dichte Grasnarbe entsteht. Wir freuen uns, dass der Stall an der Straße zwischen Handeloh und Inzmühlen liegt, sodass man unsere Hühner schon im Vorbeifahren sehen kann. Wir finden, Tierhaltung darf und sollte sichtbar sein. Und wir freuen uns, unseren Beitrag zu einer transparenten Lebensmittelherzeugung zu leisten.

Obwohl wir einen sehr warmen April hatten, dauert es noch eine Weile, bis die Frühkartoffeln erntereif sind. Auch wenn für viele der erste Spargel und die ersten Kartoffeln zusammengehören, bitten wir Sie noch um etwas Geduld. Unser Kaffeegarten mit hausgebackenen Kuchen und Torten ist gerade ein wunderbarer Ort zum Träumen und Schwelgen ...

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

