

Spargel

Beitrag von „Pisspage“ vom 1. Mai 2004 23:30

Ich möchte mich mal in diesem Zusammenhang über die entwässernde Wirkung von Spargel auslassen. Grundsätzlich lässt sich der Drang, Müll im Internet zu verbreiten, durch eine ständig entleerte Blase reduzieren. Manch einem Lehrer oder Oberreferendar mag dies nicht recht logisch erscheinen, aber es steht doch fest, dass solch dämliche Seiten wie die hier vorliegende, doch wohl nur auf unverhältnismäßig starke Blähungen oder eben überaus prall gefüllte Blasen zurückzuführen sein müssen. In diesem Sinne: Ruft den Pisspagen und entwässert euch, bevor ihr der Menschheit im Allgemeinen und den Schülern im Besonderen zu sehr auf den Geist geht!

ESST MEHR SPARGELSPARGEL

Beitrag von „philosophus“ vom 2. Mai 2004 00:14

ins Spargel-Forum verschoben 😊

gruß, ph. ("Wasserkopf" & froh dabei)

Beitrag von „Shopgirl“ vom 2. Mai 2004 11:59

Also ich mag Spargel ganz gern auf Toast 😊
grüße shopgirl

Beitrag von „hodihu“ vom 2. Mai 2004 12:13

Schmatz!

Lauwarmer Salat von grünem Spargel mit Paprikamousse

Mengenangaben für 4 Portionen

Zutaten für dieses Spargelrezept:

400 g Rote Paprika
2 Schalotten
2 El. Olivenöl
1 Knoblauchzehe
4 El. Weisswein, trocken
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Rahm
1/2 Tl. Paprikapulver, mild
Balsamessig
1 Tl. Agar-Agar
2 Eiweiss
500 g Grüner Spargel dünn
Salz
Pfeffer

FÜR DIE NUSSÖLVINAIGRETTE

1 El. Sherryessig
2 El. Himbeeressig
4 El. Walnussöl
4 El. Haselnussöl
2 El. Traubenkernöl
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Vinaigrette die beiden Essigsorten verrühren, mit den Gewürzen abschmecken und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen das Öl zugeben.

Die Paprika waschen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fleisch grob würfeln. Schalotten schälen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, kurz einkochen lassen und mit der Brühe und dem Rahm auffüllen. Alles etws 15 Minuten kochen lassen. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Balsamessig abschmecken. Alles im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Das Agar-Agar mit der doppelten Menge kalten Wasser 5 Minuten quellen lassen. Vom Parikapüree für jeden Löffel Agar-Agar 250 ml abmessen

und in einem Topfaufkochen. Das gequollene Agar-Agar dazugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Eiweiss steif schlagen und unter die noch heisse Masse ziehen. Sofort in kleine Keramikförmchen füllen und mindestens eine Stunde kühl stellen.

Den Spargel nur wenig am unteren Ende schälen und 3-5 Minuten in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen und mit ein paar Löffeln Vinaigrette marinieren. Den noch lauwarmen Spargel mit der gestürzten Paprikamousse servieren.

:Notizen (*) : Quelle: Cuisine du jardin AT Verlag
: : erfasst von Holger Hunger @2:2490/1648.4

:Stichwort : Spargel

:Stichwort : Vorspeise

Beitrag von „Petra“ vom 2. Mai 2004 15:29

Just don´t feed him [Blockierte Grafik: <http://www.shuriken.co.uk/forum/images/smiles/troll.gif>]

Beitrag von „philosophus“ vom 2. Mai 2004 15:47

Zitat

Just don´t feed him [Blockierte Grafik:
<http://www.shuriken.co.uk/forum/images/smiles/troll.gif>]

unless you have....

...Spargel!!! 😊



Beitrag von „Petra“ vom 2. Mai 2004 15:58

or popcorn

[Blockierte Grafik: <http://www.planetsmilies.com/smilies/sign/1/sign08.gif>]

Petra

Beitrag von „Melosine“ vom 2. Mai 2004 21:36

 *Hih*

Ein Zitat aus dem 16. Jahrhundert unterstellt Spargel aber auch noch andere Eigenschaften:

“Spargel in der Speiss genossen, bringt lustige Begierde den Männern.”

Aber auch das mag ja den ein oder anderen von der PC-Nutzung abbringen.

Dir, werter Pissspage empfehle ich hingegen Ginkgo, da:

“...der Ginkgoextrakt durchblutungsfördernde Eigenschaften besitzt.

Seither werden Ginkgo-Extrakte zur Behandlung körperlicher Leiden eingesetzt: bei Durchblutungsstörungen, **Hirnleistungsstörungen ...**”

Schönen Abend noch,

M.

Beitrag von „pepe“ vom 2. Mai 2004 22:41

Hallo ihr lustigen Trollfütterer!

Zitat



.. "Spargel in der Speiss genossen, bringt lustige Begierde den Männern." ...

Wie ist das denn nun wieder gemeint? ... 😂 [Blockierte Grafik: <http://www.landkreis-schoenebeck.de/lk/kultur/pics/spargel1.gif>]

Gruß,

Peter

Beitrag von „MarkusDiedrich“ vom 3. Mai 2004 10:33

ganz besonders lecker finde ich, wenn man grünen und weißen Spargel zu gleichen Teilen mischt und dazu eine leckere selbstgemachte Sauce Maltaise reicht, dazu dann noch ein Schnitzel und ich bin zufrieden. 😊

Beitrag von „Britta“ vom 3. Mai 2004 13:22

Was um alles in der Welt ist eine Sauce maltaise???

Beitrag von „philosophus“ vom 3. Mai 2004 13:28

Zitat

Sauce Maltaise

Herkunftsland: Frankreich

Zutaten für 4 Personen

4 Dotter

1/4kg Butter

1/8l Orangensaft

Schale einer Orange

Zubereitung

Die Butter klären: Butter schmelzen und in ein anderes Geschirr umleeren, damit die sich am Boden absetzende Molke zurückbleibt. Dotter mit dem Orangensaft vermischen, salzen und über Wasserdampf cremig schlagen. Die Masse darf dabei aber nicht zu heiß werden, da mit die Dotter nicht ausflocken! Geklärte, lauwarme Butter nach und nach vorsichtig in die Masse rühren. Die Orangenschale fein reiben und nach und nach in die Sauce mischen und sofort servieren.

Alles anzeigen

Beitrag von „MarkusDiedrich“ vom 3. Mai 2004 20:22

genau.

Aber an faulen Tagen lasse ich das Klären der Butter aus und röhre sie direkt in die Masse, da habe ich auch einen guten Maßstab für die Temperatur.

Was ganz anderes: Hat einer von den Englischlehrern schon in "Eats, Shoots and Leaves" reingeschaut? Lohnt sich die Anschaffung? Ich habe jetzt nur den Bericht über die Autorin in Spotlight gelesen, da klang es ganz interessant.