



**ABADN**  
**AACHEN**

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

# FRISCHE SPARGEL-IDEEN

*DAS WEISSE GOLD HAT SAISON*



Foto: www.johannlafer.de

# Saftig-frische Spargel-Ideen

*Das weiße Gold hat Saison und passt perfekt zu feinem Fleisch aus der Region*

**M**uttertag am Sonntag, 10. Mai, kommt als Anlass, um einander zu verwöhnen, wie gerufen. Und (nicht nur) an diesem Tag freut Frau Mama sich natürlich besonders über selbst gekochte Delikatessen. Das Beste und Frischeste ist gerade gut genug, daher bietet sich jetzt das *weiße Gold* als Frühlingsgemüse

sondergleichen in Kombination mit feinem Fleisch aus der Region an. Starkoch Johann Lafer (s. S. 36) vereint beides in einer leichten Vor- oder Hauptspeise, die sonnig nach Urlaub in Italien schmeckt, und verrät **BAD AACHEN**-Lesern hier sein fantastisches Rezept. Wer am Muttertag lieber ausgeht, findet auf S. 26 bis 30 beste Adressen.



## Spargelzeit ist Kalbfleischzeit

Unsere Kälber stammen aus der Mutterkuh-Haltung, welche eine immer größere Bedeutung in unserer hiesigen Landwirtschaft einnimmt. Bei uns können Sie stets sicher sein, dass Sie beste Qualität bekommen. Denn unser Kalbfleisch ist von Tieren aus eigener Zucht, Haltung und Schlachtung bis hin zum fertigen Produkt. Auch Schwein, Lamm und Rind stammen bei uns aus der Region!



Foto: Shutterstock.com - B. and E. Dudzinsky

### Filiale Roetgen

Hauptstraße 63 · 52159 Roetgen · Tel. 024 71/23 45  
Mo., 07.15-12.30 Uhr · Di., 07.15-12.30 Uhr  
und 14.30-18.30 Uhr · Sa., 06.30-13.00 Uhr

### Filiale Konzen

Am Pötchen 2 · Tel. 024 72/97 07 25  
Mi.-Do., 08.00-12.30 Uhr · Fr., 08.00-12.30 Uhr  
und 14.30-18.00 Uhr · Sa., 07.30-13.00 Uhr

[www.metzgerei-wilms.de](http://www.metzgerei-wilms.de)



### JOHANN LAFER EMPFIEHLT:

## Kalbs-Carpaccio mit Spargel-Linguini

### Zutaten für vier Personen:

400 g Kalbsfilet (vom Mittelstück), je 250 g weißer und grüner Spargel, 200 g Linguini, 80 g Butter, 7 EL Olivenöl, Saft und Abrieb von 2 unbeh. Limonen, 1 EL Akazienhonig mit Orange, Vanille- und Tellicherry-Pfeffer, Kalahari-Salz, Parmesan.

### Zubereitung:

Kalbsfilet von Häuten und Sehnen befreien. Frischhaltefolie auslegen, Filet straff einwickeln, Seiten eindrehen, 30 Min. anfrieren. Auswickeln, mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, leicht überlappend auf vier mit Olivenöl bestrichene Teller legen. Frischhaltefolie leicht mit Olivenöl bestreichen, auf die Fleischscheiben drücken, Folie entfernen. Limonensaft und -abrieb mit Honig verquirlen, 4 EL Olivenöl unterrühren, die Vinaigrette mit Vanille-Pfeffer und Salz abschmecken. Weißen Spargel schälen. Die holzigen Enden beider Sorten abschneiden. Die Stangen der Länge nach auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Linguini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Spargelstreifen in zerlassener Butter anschwitzen. Nach ca. 2 Minuten die abgeseihten Nudeln mit 2 EL Nudelwasser unter die Spargelstreifen mischen, mit Tellicherry-Pfeffer und Salz würzen. Spargel-Linguini in der Mitte auf dem Carpaccio verteilen, alles mit der Vinaigrette beträufeln und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

■ **Alle BAD AACHEN-Topfgucker stehen als kostenloser Download unter [www.bad-aachen.net](http://www.bad-aachen.net) bereit!**