



Spargel-Erdbeere-Salat mit Ziegenkäsetalern

Zutaten (für zwei große Portionen):

Für den Salat:

1/2 Bund grüner Spargel
1/4 Bund weißer Spargel
150 g Erdbeeren, halbiert
1/3 Bund Frühlingszwiebel, in
feine Scheiben geschnitten
eine Handvoll Salatblätter
(Krauthäuptl oder Rucola)
eine Handvoll Mandeln,
geschält
Olivenöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für das Erdbeer-Dressing:

4–5 Erdbeeren
1 TL Dijon-Senf
1 TL Honig

3–4 EL Balsamico bianco
6–8 EL Haselnussöl (oder
Walnussöl)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Ziegenkäsetaler:

10 dünne Brotscheiben
(z.B. vom Pain Pailasse)
1 Ziegenkäserolle in 10
Scheiben geschnitten
(z.B. President)
5 TL Honig
Pfeffer aus der Mühle
etwas Fleur de Sel
frischer Thymian
Piment d'Espelette

Zubereitung:

Für das Dressing die Erdbeeren pürieren und mit den restlichen
Zutaten gut vermischen (ich schüttle das Dressing im Shaker
einmal gut durch). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel putzen, weißen Spargel schälen. Beide Spargelsorten in
ca. 3 cm große Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne
erhitzen. Spargel darin anbraten (ca. 6–7 Minuten), bis er gar ist,
aber noch einen leichten Biss hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einer großen Platte die Salatblätter verteilen. Mit 3–4 EL
des Dressings beträufeln. Spargelstücke und Erdbeeren darauf
verteilen. Frühlingszwiebeln und Mandeln darüberstreuen. Mit dem
restlichen Dressing beträufeln.

Für die Ziegenkäse-Taler:

Je ein Scheibe Ziegenkäse auf eine Brotscheibe geben. Mit Pfeffer
würzen. Je 1/2 TL Honig auf den Ziegenkäse geben. Mit frischem
Thymian, etwas Piment d'Espelette und Fleur de Sel bestreuen.
Bei 180°C ca. 10 Minuten goldbraun backen. Die Taler zum Salat
servieren.



„Unkraut nennt man Pflanzen,
deren Vorzüge noch nicht
erkannt wurden.“

Ralph Waldo Emerson

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Nun steht der Sommer kurz bevor und unsere Spargelernte neigt sich
dem Ende entgegen. Unser Spargel wird gestochen bis zum 24. Juni.
An Johanni ist dann Schluss. Aber warum ist das eigentlich so?

Wir ernten den weißen Spargel noch bevor er das Sonnenlicht erblickt
hat. Nur dadurch bleiben die Stangen weiß. Die Spargelpflanzen kom-
men also bis zur Ernte nie dazu, Photosynthese zu betreiben. Sie leben
von Wasser und Nährstoffen, die im Boden enthalten sind. Außerdem
brauchen sie im Laufe der Vegetationsperiode Kohlenstoffdioxid und
Licht. Beides wird von der grünen Pflanze über die Blätter aufgenom-
men. Solange die Pflanze keine Blätter ausgebildet, kann dieser Stoff-
wechsel nicht in Gang kommen. Das Stechen der frischen Triebe kön-
nen wir eine ganze Zeit lang betreiben, aber irgendwann kommt der
Punkt, dann muss die Pflanze wieder Energie sammeln. Deshalb hören
wir zu Johanni mit der Ernte auf und lassen die Triebe weiterwachsen.

Jetzt frisch

Erdbeeren, bis 24. Juni auch noch mit Spargel



Das Kraut entfaltet sich fächerförmig aus den Trieben und wächst bis zu zwei Metern in die Höhe. Mit der Photosynthese lagert die Spargelpflanze Energie für das nächste Jahr ein und wir können auch im nächsten Jahr mit einer guten Ernte rechnen. Gleichzeitig sind wir über Wochen damit beschäftigt, immer wieder das aufwachsende Unkraut zu beseitigen. Dies geschieht bei uns maschinell durch ein Anbaugerät, welches wir hinter einen sogenannten Schmalspurschlepper hängen. Hiermit wird der Boden immer wieder aufgelockert, das Unkraut ausgerissen und der Boden gewendet. Würden wir das Unkraut wachsen lassen, würde dieses unseren Spargelpflanzen Nährstoffe und Wasser streitig machen, im schlimmsten Fall sogar irgendwann das Licht. Damit es nicht soweit kommt, sorgen wir dafür, dass es unserem Spargel gut geht und das Unkraut nichts weiter als eine beiläufige Begleiterscheinung bleibt.

Der erste Schwung unserer Gänse ist schon wieder eingezogen. Im rasanten Tempo entwickeln sie sich in den ersten Tagen, man kann ihnen beim Wachsen fast zuschauen. Nach ein paar Wochen entwickelt sich das

TIPP Entdecken Sie uns als **Frühstückscafé** – Dienstag bis Sonntag von 8 bis 13 Uhr

HOFLADEN & CAFÉ GEÖFFNET MO–SO, 8–18 UHR

Federkleid. In behutsamen Schritten gewöhnen wir sie an das Leben draußen auf der Wiese. Schon in den ersten Tagen ihres Lebens bekommen sie frisch geschnittenes Gras zu fressen, sodass der Magen diese Proteinquelle neben dem getreidehaltigen Starter-Futter kennenlernt. Außerdem haben sie mit dem Grüngut ein wenig Beschäftigung und Abwechslung. Aber so richtig spannend wird es natürlich erst, wenn es stundenweise hinaus in das von der Sonne angewärmte und trockene Gras geht.

Jetzt ist es bei uns auf dem Hof einfach herrlich. Alles trubelt vor sich hin, im Idealfall scheint die Sonne und wir hoffen, der Kuchen schmeckt. Wir freuen uns auf die Sonntage, wenn viele Familien uns besuchen kommen. Vielleicht haben auch Sie Lust, mal ein paar entspannte Stunden bei uns auf dem Hof zu verbringen – was wie immer jeden Tag in der Woche möglich ist.

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

