

Spargel, mal grün, mal weiß

Einkauf:

Beim Einkauf von Spargel sollte besonders auf Frische geachtet werden. Er sollte an der Schnittstelle noch feucht sein, keine braunen Fasern aufweisen und wenn Sie die Schnittstelle mit dem Fingernagel anritzen, sollte etwas Saft austreten. Besonders guter Spargel kommt aus dem Marchfeld, aus dem Bodenseeraum, aus der Pfalz und aus Cavaillon (Frankreich). Weisser Spargel muss vom Kopf weg geschält werden. Grüner Spargel, wenn überhaupt, nur das letzte 1/3 ganz unten. Spargel minderer Qualität ist gerne holzig, dieser Teil sollte abgeschnitten werden.

Zutaten für 4 Personen:

1 - 2 kg Spargel
Salz
eventuell Zucker
1 -2 Scheiben Weißbrot
oder Semmeln
Wenn Sie Spargel zu Fleisch servieren
reichen 250 -300 gr. pro Person,
servieren Sie den Spargel „solo“
sollten Sie mit 400 – 500 gr. pro Person
rechnen.

Zubereitung:

Weisser Spargel vom Kopf von oben nach unten sorgfältig schälen. Grüner Spargel nur an der Schnittstelle etwas schälen. Reichlich Salzwasser in flachem Topf zum kochen bringen, eventuell Zucker begeben, Spargel einlegen, Weißbrot dazugeben (entzieht dem Spargel Bitterstoffe). Nach 6 – 8 Min. einen Spargel in der Mitte mit flacher Siebkelle anheben. Wenn sich der Spargel auf beiden Seiten gut einen cm durchbiegt, ist der Spargel fertig. Gegebenenfalls noch 1 -2 Min. weiterkochen lassen. Grüner Spargel ist in der Regel etwas schneller fertig als Weisser Spargel. Anschließend sollte der Spargel nicht mehr allzulange im Sud liegen gelassen werden, da er sehr schnell verkocht. Spargel auf Serviette oder Küchentuch gut abtropfen lassen.

Den Spargel servieren wir mit Nussbutter, Sauce Hollandaise, Sauce Polonaise (Butterbrösel mit gehackten Eiern, Petersil und Schnittlauch) oder mit Käse überbacken.

Beilage: Petersilkartoffeln

Gut dazu passt auch kurz gebratenes Fleisch wie:
kl. Filetsteak, Entrecote, Kalbssteak, Schweinefilet usw.

Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

4 Eidotter
0,1 l Weißwein
Salz, Pfeffer weiß gemahlen
2-3 Tropfen Sojasauce
200 – 300 gr. geklärte Butter

Den Weißwein kann man auch ersetzen:
bei Spargel durch Spargelsud
bei Fisch durch Fischfond
bei Fleisch durch hellen Kalbsfond.
Dann muss man etwas Zitronensaft
dazugeben, da sich die Eidotter mit etwas
Säure besser aufschlagen lassen.

Zubereitung:

Flachen Topf mit Wasser zum kochen bringen.
(Als Wasserbad verwendet)
Eidotter, Weißwein, (oder Fond mit Zitronensaft) Salz,
Pfeffer und Sojasauce im Schneekessel über dem
Wasserdampf warm schaumig aufschlagen, vom Dampf
nehmen und ganz langsam warme Butter (ca. 50°) unter
ständigem schlagen einrühren. Je mehr Butter Sie einrühren,
desto dicker wird die Sauce.
Bei Spargel sollte die Sauce eine feste Konsistenz haben, bei
Fisch oder Fleisch etwas weniger.
Die Konsistenz kann auch durch Zugabe von Flüssigkeit
(Weißwein oder Fond) noch verdünnt werden.