

DIE KÖNIGIN IST ZURÜCK

Text Carina Jürgens



Seit Mitte April wartet die Königin der Gemüsesorten darauf, aus ihrem Winterschlaf erweckt zu werden. Durch Erdreich und feine Hauben vor Lichtstrahlen geschützt, streckt sie lediglich in Einzelfällen ihr feines Köpfchen heraus. Die Rede ist natürlich vom Spargel, der im vielfältigen Gewand gerade wieder die Fachwelt in Entzücken versetzt. Die heiß geliebten Stangen haben bereits einmal mehr die Märkte, Küchen, Speisekarten und Teller erobert, denn der kulinarischen Anziehungskraft und den vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten kann sich kaum jemand entziehen.

Insgesamt gibt es 220 Spargelarten. Unangefochtener Liebling der Küchengemeinde ist der weiße Spargel. Treffen ihn jedoch Sonnenstrahlen, verfärbt sich der weiße Spargel innerhalb weniger Tage tief violett und nimmt einen deutlich würzigeren Geschmack an.

Grüner Thronfolger

Seit einigen Jahren läuft der grüne Spargel dem klassischen weißen zunehmend den Rang ab. Er wächst obererdig und bildet aufgrund der Lichteinwirkung den Pflanzenfarbstoff Chlorophyll aus. Wie beim violetten Spargel sorgt das für einen würzigeren Geschmack. Ebenfalls dem Licht ausgesetzt wächst der rote Spargel, der daraufhin den Pflanzenfarbstoff Anthocyanen produziert. Seine rötliche Färbung fällt mit zunehmendem pH-Wert des Bodens entsprechend dunkler aus.

Ein ausgesprochener Exot unter den Spargelsorten ist wilder Spargel, der gehau genommen den Zwiebelgewächsen zuzuordnen ist. Es handelt sich dabei um Sprossen des Pyrenäen-Milchsterns, die sehr dünne, grünviolette Stangen ausbilden. Geschmacklich sind sie von bitter bis streng einzuordnen.

Ganz gleich ob weiß, grün, violett oder rot – das Ende der Spargelsaison, auch Spargel-Silvester genannt, ist für alle Sorten gleich: Am 24. Juni, zum Johannistag, endet die Spargelzeit traditionell, damit die Pflanzen bis zur nächsten Ernte ausreichend Zeit haben, sich zu erholen.

Spargel ist wasserscheu

Im Grunde ist es völlig absurd, Spargel zu kochen. Denn das Stangengemüse besteht – ähnlich wie die Gurke – aus über 90 Prozent Wasser. Wasser entzieht dem Spargel beim Kochen jedoch Geschmack. Um diesen zu erhalten, sollte Spargel lieber gebraten oder dampfgegart werden. Gebacken im Pergamentpapier wird der Eigengeschmack des Stangengemüses ebenfalls intensiviert.

In den meisten Fällen weicht die Sauce Hollandaise als treue Begleiterin dem Stangengemüse nicht von der Seite. Der Klassiker nach französischer Art mit guter Butter, Weißwein, Eigelb und Zitrone aufgeschlagen wird gerne auch individuell mit Gewürzen wie Chili, Curry oder Orangenzeste abgeschmeckt und mit Kräutern oder Blüten verfeinert. Neben dem traditionellen Duo finden aber auch immer öfter ausgefallene Kreationen ihren Weg auf die Karte.

Wir haben elf Köche gebeten, uns ihre jeweiligen Lieblings-Spargel-Kreationen auf den folgenden Seiten zu präsentieren – die Rezepte dazu finden Sie ab Mai online unter www.magazin-kueche.de.



VON KOCH ZU KOCH

SPARGEL IN 11 GÄNGEN



Die ausführlichen Rezepte zu den einzelnen Ideen finden Sie auf unserer Website.



GEEISTES SPARGELWASSER

Idee von Claude F. Gysin-Spitz vom Hotel-Restaurant Pfaffenkeller

Der Spargelfond, der beim Kochen des weißen Spargels übrigbleibt, kann nicht nur zur cremigen Suppe verarbeitet werden. Claude Gysin serviert ihn seinen Gästen als Gruß aus der Küche. Dafür wird der Spargelfond durch ein Passiertuch abgeseigt und etwa die Hälfte in Eiswürfelformen eingefroren. Der Rest kühlt auf acht Grad herunter. Claude schickt das Spargelwasser als aromatisches Amuse Gueule im Glas mit Wildkräuterand und Radieschen-Dekor.

GEGRILLTER SPARGEL MIT ALGENPULVER UND BROMBEERGEL



Idee von Tristan Brandt vom Opus v

Weiter geht es mit zweierlei Spargel von Tristan Brandt. Er blanchiert einen Teil des Spargels, grillt ihn anschließend und schneidet ihn in feine Streifen, die er mit einer Mischung aus pürierten Nori-, Kombu- und Wakame-Algen bestreut. Die zweite Hälfte des weißen Gemüses salzt Tristan ein, sodass es einiges an Wasser verliert. Mit Mirin, Honig, Mandarinenöl und etwas Salz mariniert er den Spargel. Den Teller gießt er mit einem Dashi aus Kombu-Algen und Bonitoflocken auf und verziert das Stangengemüse mit einem Brombeergel sowie Tosaka-Algen, süßsauren Zwiebeln, Toro Kombu, Meerkohl und frischen Brombeeren.



Foto: pleshkova / iStock/Getty Images

4.-5. Oktober 2019
in Kulmbach

Das Fortbildungsevent
nur für **Sommeliers**



SPARGELSALAT

Idee von Marlene Berger von der Kumpel & Keule Speisewirtschaft

Marlene Berger bringt einen komponentenreichen Spargelsalat auf den Teller. Den gerösteten grünen Spargel mariniert sie dafür mit selbst gemachtem Fichtensprossenssig und kombiniert ihn mit Grapefruitgel und Gurkenpüree. Abgeschmeckt wird mit fruchtigem Grapefruit-Salz.

MONKEY BÉARNAISE

Idee von Bartender Axel Klubescheidt

Den passenden Drink zum Spargel serviert Bartender Axel Klubescheidt und mixt dafür Gin, frisch gepressten Zitronensaft, Lemon Curd, Eigelb und Fichtensprossen-Estragon-Sirup. Den Drink garniert er mit einer getrockneten Zitronen-Fichtensprossenscheibe.



SPARGEL-DASHI MIT SPARGEL-TOFU

Idee von Tanja Wagner vom Blog House No. 15



Bei Tanja Wagner vom Blog House No. 15 treffen japanische Küche und Spargel aufeinander. Sie serviert Spargel-Dashi mit Garnelen und Spargeltofu aus weißem Spargel, Spargelfond, Sahne und Gelatine.

GA GENUSS AKADEMIE BAYERN

Trends kennenlernen,
Wissen verfeinern und Genuss
mit allen Sinnen ganz neu
begreifen: Als Fachkraft der
Ernährungsbranche findest
du in der Genussakademie
Bayern praxisnahe, auf dich
zugeschnittene Kurse und
Fortbildungen.

Unsere nächsten Profikurse:

27.5. Bitter

Bitter ist eine geniale
Geschmacksdimension - von leicht
bitter bis hin zum ungewohnten
Genuss. Von Heiko Antoniewicz
lernst du, wie du Bitterstoffe gezielt
verwendest oder gekonnt maskierst.

23.9. Jäger & Sammler

Mit Sternekoch Felix Schneider und
Diplom-Biologe Peter Kunze
durchstreifst du Wiesen und Wälder
auf der Suche nach saisonalen
Beeren, Pilzen und Pflanzen.
Diese verarbeiten wir mit
Wildfleisch zu einer
kleinen Speisefolge.



Jetzt
anmelden
und viele weitere
spannende Kurse
entdecken!



Profikurse in der
Genusswerkstatt
mehr als 20 praxisorientierte
Workshops pro Jahr

mehrtägige Sommelierkurse
Käsesommelier, Edelbrand-
sommelier, Gewürzsommelier

Sommelierangebote unsere Partner

Biersommelier (Doemens e.V.),
Wassersommelier (Doemens e.V.),
Weinsommelier
(IHK Würzburg-Schweinfurt)

Besuche uns auf Facebook:

facebook.com/
GenussakademieBayern

www.genussakademie.bayern



FERMENTIERTER VORJAHRESSPARGEL ZUM OFFIZIERSBARSCH

Idee von Stephan Haupt von Scharffs Schlossweinstube im Heidelberger Schloss

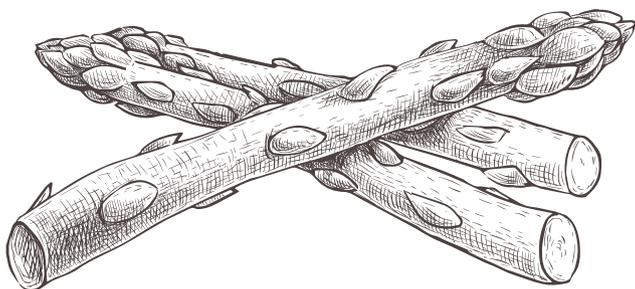


Beim Hauptgang von Stephan Haupt wird es edel, denn er legt den Spargel bereits im Vorjahr sauer ein, um ihn über zwölf Monate fermentieren zu lassen. Dazu serviert er marinierten Offiziersbarsch mit Teriyakilack, marinierten frischen Spargel, fermentierte Shiitake-Mayonnaise, Shiitake-Pilze, gepickelte Perlwiebeln und Ponzugel. Als Topping setzt Stephan auf einen Schalotten-Panko-Crunch und Schnittlauchöl sowie Oxalis, Blutampfer und Amarantkresse.

SPARGELSALAT ZU WILDSCHWEINRÜCKEN VOM GRILL

Idee von Metin Calis von Sofra del Sol

Für Metin Calis, den Meister am Grill, darf es zum grünen Spargel etwas wilder zugehen. Deshalb kombiniert er zum Spargelsalat mit Dörr-Aprikosen mild geräucherten Wildschweinrücken, den er mit Baharatli würzt. Dazu reicht er Joghurt-schmand.



UCHSENBÄCKCHEN MIT SPARGELCREME

Idee von Alexander Massenkeil, Executive Chef auf der AIDAnova

Auf hoher See soll Spargel ja noch mal ganz anders schmecken, heißt es. Alexander Massenkeil serviert das edle Gemüse daher nicht nur klassisch, sondern auch als Mousse in einer Goldkapsel aus Spargelwasser, Vanille und Kappa, die er mit Goldpulver einfärbt. Dazu reicht er Sous-vide gegarte Ochsenbäckchen, Silberzwiebeln, Babykarotten, Nussbutter-Crunch und gegrillten Lauch.



GERÄUCHERTE MEERFORELLE MIT WEISSEM SPARGEL

Idee von Christian Gadiant vom Restaurant Brus in Kopenhagen

Wie genießen die Dänen ihren Spargel? Christian Gadiant weiß es und serviert seinen Gästen eine Abwandlung des klassischen Spargelgerichts. Zum flambierten Spargel gesellen sich eine Wachholder-Grapefruit-Hollandaise, ein Kräuterbouquet und die Meerforelle. Den Fisch mariniert Christian über sechs Stunden und räuchert ihn anschließend über Wacholdersträuchern.



SPARGELCREME MIT WEISSER SCHOKOLADE UND SAUERAMPFER

Idee von Nico Kuckenburg vom Restaurant Ole Deele



Patissier Nico Kuckenburg interpretiert den Spargel als Creme im Dessert zu Sauerampfer-Pudding und weißer Luftschokolade sowie Kräuter-Luftfeis aus Petersilie, Liebstöckel und Birnenpüree.

SPARGEL MIT ERDBEERSORBET UND FENCHELGANACHE

Idee von Phillip Probst vom Restaurant Mulberry Street im Hotel Liberty

Und auch Phillip Probst serviert den Spargel gerne süß. Er bereitet aus Fenchelpollen, weißer Kuvertüre, Sahne und Butter eine Ganache zu, die er zu süß eingelegtem Spargel, Spargelmarmelade und Erdbeersorbet kredenzt. Dekoriert wird mit frischen Erdbeeren und Bronzefenchel.



Die ausführlichen Rezepte zu den einzelnen Ideen finden Sie auf unserer Website.

