

Unschlagbar im Geschmack: der Spargel

Harald Wohlfahrts Kochkolumne – Ob krumm oder gerade, dick oder dünn ist nur eine Frage der Optik

Bis zum Johannistag, 24. Juni, wird hierzulande köstlicher Spargel gestochen. Der weiße Spargel, wie er bei uns wächst, ist unschlagbar im Geschmack.

HARALD WOHLFAHRT

Bei der Auswahl des Spargels muss man sich zwischen dünnen und dicken Stangen entscheiden. Auf den Geschmack wirkt sich die Größe nicht aus, nur auf die Garzeiten. Neben dem weißen Spargel wird auch immer mehr grüner Spargel angebaut, der einen intensiven nussigen Geschmack hat und nicht so geschält werden muss wie sein weißes Pendant. Die Natur lässt den Spargel nicht gleichmäßig wachsen, aber ob krumm oder gerade, dick oder dünn: Das ist nur eine Frage der Optik.

Wichtig ist, dass der Spargel rundum sauber geschält wird und keine Randstückchen zurückbleiben, die sehr unangenehm schmecken. Beim Schälen muss man aufpassen, dass nicht der halbe Spargel mit erfasst wird. Zwei Zentimeter unter dem Kopf setzt man an und schält. Ideal sind die Schälmaschinen, die viele Erzeuger anbieten.

Frischer Spargel hat keine runzelige Schale, er fühlt sich leicht feucht an und ist an der Schnittstelle nicht trocken. Frische Stangen sind auch sehr fest; wenn man sie mit dem Fingernagel eindrückt, spritzt einem sogar ein bisschen Spargelsaft entgegen. Spargel, der schon älter ist, ist auch optisch nicht mehr ansehnlich.

Wenn frisch gestochener Spargel sofort verarbeitet wird, schmeckt er am besten. In feuchtem Krepp-Papier kann er zwei, drei Tage im Kühl-



Wohlfahrts Kochkolumne

Meisterkoch Harald Wohlfahrt aus dem Hotel Traube Tonbach (Baiersbronn) schreibt jeden ersten Samstag im Monat hier die Kolumne „Lust auf Genuss“.

schränk gelagert werden, aber dann gehen schon Vitamine verloren.

Spargel kann vielseitig zubereitet werden. Der Klassiker ist, Spargelschalen im Wasser auskochen, dann die Schalen entfernen, das Wasser leicht salzen, etwas Butter hinzugeben und dann den Spargel darin kochen. Heute hat man auch spezielle Siebeinsätze, in denen die Köpfe aus dem Wasser herausragen. Die Garzeit beträgt, je nach Dicke der Stangen, zwischen 20 und 25 Minuten. Es gibt auch die Methode, den Spargel im Vakuum-Beutel mit Fonds bei Niedrigtemperatur zu garen, da bleibt er schön knackig und bewahrt den vollen Eigengeschmack. Man kann Spargel aber auch in der Pfanne braten mit Butter, dann entwickelt er etwas Röststoffe. Der Vorteil des Spargels sind die vielen Verfahrensmöglichkeiten. Zum Spargel eignen sich viele



Die Spargelsaison dauert noch bis zum Johannistag. Foto: dpa

Beilagen: Kartoffel, Schinken. Dazu passt die Sauce Hollandaise.

Rezept Sauce Hollandaise:

Zutaten: 250 g Butter, 3 Eigelb, 100 ml Weißwein mit 2 Schalotten, 4 Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt auf die Hälfte einkochen, 1 EL Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer.
Zubereitung: Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen. Einkochte Weißweinsauce mit Zitronensaft und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. Mit Rührbesen oder Mixer so lange rühren, bis die Masse cremig ist. Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Soße) und jetzt nach und nach zuerst teelöffelweise und dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und sofort servieren.