

# SPARGEL



Grüner und weißer Spargel sind im Grunde ein und dasselbe, aber der weiße Spargel wird mit Erde bedeckt, während der grüne Licht abbekommt und Chlorophyll produziert. Aufgrund des Widerstands der Erde wächst weißer Spargel langsamer, wird dadurch dicker und entwickelt eine stärkere Schale als der grüne. Im Gegensatz zum grünen Spargel muss der weiße daher immer geschält werden. Schälen Sie den Spargel sorgfältig, damit beim Essen keine holzigen Fasern den Genuss schmälern. Gut geschält ist weißer Spargel mild, während grüner Spargel aufgrund des Lichts, das er abbekommen hat, kräftig und grasig schmeckt.

Sowohl weißer als auch grüner Spargel kann roh gegessen werden. Den holzigen Teil des Stiels schneidet man auch beim grünen Spargel ab. Den Spargel schälen (auch den grünen, wenn er nicht wirklich frisch ist). Aus der Schale kann man eine Suppe kochen.

Darüber, wie und wie lange Spargel gekocht werden soll, gibt es geteilte Meinungen. Auch darüber, ob man Spargel in einem ganz normalen Kochtopf garen soll oder in einem speziellen Spargeltopf, in dem die Stangen stehend gekocht werden, damit die empfindlichen Spargelköpfe nur gedämpft werden, kann man sich streiten. Manche mögen Spargel nur vollständig durchgegart und sind der Meinung, dass die echten Aromen nur dann zum Tragen kommen, während andere ein wenig Bissfestigkeit bevorzugen. Wie dem auch sei: Weißer Spargel muss in der Regel länger als grüner gekocht werden. Sortieren Sie die Spargelstangen vor dem Kochen nach ihrer Größe und legen Sie die dickeren eine Weile früher ins Kochwasser als die dünneren, damit am Ende alle Stangen die gleiche Konsistenz haben. Sowohl grüner als auch weißer Spargel passen gut zu Butter: zerlassene, gebräunte, schaumig gerührte oder in Form von Sauce Hollandaise.

## LAGERN

Spargel im Kühlschrank aufbewahren, am besten in ein feuchtes Küchenhandtuch eingeschlagen. Spargel kann man auch einfrieren. In Salzwasser 2–4 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und stückweise einfrieren. Später den Spargel unaufgetaut zubereiten.

## SAISON

In Deutschland wird von April bis Juni grüner und weißer Bio-Spargel geerntet.

## PASST ZU

Zitrone, Knoblauch, Essig, Öl, Parmesan, Hartkäse, Butter, Eiern, Aufschnitt, Meeresfrüchten und Räucherlachs. Weißer Spargel passt gut zu Fisch, grüner Spargel zu Fleisch – auch zu rohem Fleisch wie Carpaccio und Tatar.

Spargel mit Knoblauch, Parmesan und Basilikum. >

