

Spargel - Abc - Info

Kategorien: Gemüse, Info, Spargel, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Meine Lieblingsbeilagen zu Spargel:

- : Räucherlachs
- : Gebratenes Schweine- und Kalbskotelett
- : Braune Butter
- : Neue Kartoffeln aus Deutschland

: Einkaufstipps:

Spargel schmeckt am besten frisch und direkt vom Feld. Nach dem Kauf in ein feuchtes Tuch legen.

Die Schnittstellen müssen frisch sein, beim Eindrücken mit dem Fingernagel am Spargelende muss Flüssigkeit austreten. Frisch ist er fest und klingelt beim Zusammenschlagen etwas. Keinen Spargel mit braunen oder dunklen Flecken kaufen. Eingepackte Exportware ist am Ende oft mit Plastikpapier umwickelt damit man das Elend der trockenen Stangen nicht sieht - bleibt im Supermarkt. Kauft man Spargel übers Wochenende, hält er sich im feuchten Handtuch eingewickelt 2-3 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks.

Spargelernte ist bis zum 24.06. (Johanni).

Kulinarischer Skandal: Dosenspargel.

: Kochen des Spargels:

Eine genaue Kochzeit lässt sich nicht angeben. Man sollte sich beim Einkauf allerdings darauf achten, möglichst gleichgroße Stangen zu kaufen. Mittlere Stangen brauchen 15-18 Minuten.

Kocht man Spargel für mehrere Personen und hat unterschiedliche Spargelstangen, bündelt man die dünneren und dickeren getrennt und legt die dickeren zuerst ins Wasser.

Spargel immer gebündelt kochen - so liegt er fest im Topf. Die Köpfe können nicht abbrechen, und man bekommt ihn hervorragend heraus. Ich koche seit Jahren den Spargel gebündelt, im großen Edelstahltopf und bin mit dieser Methode immer gut zurechtgekommen.

Das Spargelwasser salzen und, wer möchte, mit einem Stück Butter aromatisieren. Der Spargel sollte nach dem Kochen auf einer vorgewärmten Platte, die mit einem Küchentuch oder einer Serviette ausgelegt ist, serviert werden. Er bleibt warm und trocknet nicht aus. So kann er dann auch besser die Sauce oder Butter aufnehmen.

Geschält wird von oben nach unten. Ideales Schälgerät ist der Sparschäler. Die Enden müssen 1-2 cm abgeschnitten werden. Grüner Spargel muss nur am Ende geschält werden. Möglicherweise verholzte Enden abschneiden.

: Schinken - ABC

Idealer Begleiter zu grünem und weißem Spargel ist der Schinken. Ob luftgetrocknet oder ausgedehnt gereift und geräuchert, schmeckt er

Spargel - Abc - Info

(Fortsetzung)

ausgezeichnet zu Spargel, Kartoffeln und Butter.

Hier meine Schinkenempfehlungen:

Parmaschinken:

Der echte Parmaschinken hat als Gütesiegel eine Herzogskrone auf der Schwarte. Ich lasse ihn mir auch mal etwas dicker schneiden als hauchdünn das Fett, kleingeschnitten und ausgelassen in Olivenöl, hat ein tolles Aroma. Einfach mal gekochten grünen Spargel in Parmaschinken einwickeln schmeckt auch lauwarm mit Olivenöl.

San Daniele:

Sieht aus wie eine gepresste Gitarre und ist der Gegenpart zum Parmaschinken - etwas milder und oft bissiger. Auch dickgeschnitten und gewürfelt sehr lecker.

Holsteiner oder Altländer Katenrauchschinken:

Der Klassiker - schönes nussiges Aroma und stets beim Metzgermeister Ihres Vertrauens zu kaufen. Keine eingepackte Kaufhausware oder vorgeschchnittene Plattenqualität kaufen. Dieser Schinken schmeckt mir wiederum hauchdünn am besten.

Serrano-Schinken:

Spanischer Edelschinken mit würzigem, unverwechselbarem Aroma - wird in Feinkostläden mit der Hand vom eingespannten Schinken geschnitten. Schmeckt solo nur mit Pfeffer am schönsten oder mit grünem Spargel und Olivenöl - meine Lieblingsvariation.

Bündner Fleisch:

Mageres Trockenfleisch aus der Schweiz. Liegt oft lieblos angeschnitten und unappetitlich in den Wurst- und Fleischtheken rum. Nur frisch aufgeschnitten und vom großen Stück kaufen, dann ist das Trockenfleisch vom Rind eine Delikatesse. Toll zum Sahne-Spargel.