

Spargel (Info)

Kategorien: Information, Gemüse

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Jetzt stecken wir mittendrin in der heimischen Spargelsaison. Noch bis 24. Juni gibt es das koenigliche Gemuese aus deutschem Anbau, das nicht nur weiss, sondern auch gruen ein Genuss ist.

Ganz oben in der Verbrauchergunst steht der weisse Spargel, auch Bleichspargel genannt. Vor dem Kochen muss er gut geschaelt werden, denn holzige Schalenreste verderben den Genuss. Mit einem Spar- oder speziellen Spargelschaeler schaelt man vom Stangenkopf zum Ende, wobei man zum Ende hin etwas dicker schaelt. Die harten Spargelenden schneidet man ab. In leicht siedendem Salzwasser mit etwas Butter und einer Prise Zucker wird der Spargel ca. 15 - 20 Minuten gegart. Die Kochzeit haengt von der Dicke der Stangen ab. Keinesfalls sollte der Spargel zu lange gekocht werden, da er sonst matschig wird.

Neben dem weissen Spargel gewinnt hierzuland der gruene Spargel immer mehr Freunde. Wegen seines hohen Gehalts an Blattgruen schmeckt er wuerziger und intensiver. Er waechst oberirdisch und wird ueber dem Boden geerntet. Die Stangen des gruenen Spargels muessen nur am unteren Ende geschaelt werden. Die Kochzeit ist im Vergleich zum weissen Spargel etwa um die Haelfte kuerzer. Je nach Dicke liegt sie bei 12 - 15 Minuten.

Fast in Vergessenheit geraten ist der Wildspargel. Erst in juengster Zeit wurde er von Feinschmeckern neben den kultivierten Spargelsorten als Delikatesse wiederentdeckt. Der im Geschmack besonders wuerzige wilde Spargel ist besonders in den Mittelmeerlaendern beliebt. Von dort wird er auch zu uns importiert. Seine Stangen sind wesentlich duenner, aber sehr aromatisch. Seine Zubereitung macht wenig Muehe, da er nicht geschaelt, sondern nur gewaschen und die Stielenden abgeschnitten werden. Ca. 5 Minuten in Olivenoel gebraten schmeckt er am Besten.

Rezepte: Spargel-Pfannkuchen Spargel mit Kraeutervinaigrette Spargel mit Morchelrahm