

Spargelvariationen



So wird's gemacht:

Spargel immer großzügig schälen und möglichst stehend ca. 25 - 30 Min in einem Sud aus Wasser mit etwas Zucker und Salz und einem Schuss Essig kochen. Zu heißem Spargel passen Parmaschinken, aber auch alle Räucher- und Kochschinken, Coppa und (besonders lecker) Graved Lachs.

Dazu die klassischen Spargel-Saucen:

Hollandaise:

175 gr Butter, 2 Eigelb
2 El Wasser, 1 El Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer

Die Butter in einem Topf schmelzen. Eigelb mit Wasser, Zitronensaft und Salz in eine Schüssel geben. Im heißen Wasserbad solange mit dem Schneebesen schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, flüssige Butter löffelweise unterheben. Mit Salz, weißem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Polnische Sauce:

½ Stück Butter schmelzen. 4 El Semmelbrösel darin anrösten. Wenn die Semmelbrösel Farbe kriegen, mit ca. 1/4 Ltr. Spargelkochwasser aufgießen.
Eine rohe Kartoffel hineinreiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Grüner Spargel mit Barbera - Sauce:

Ca. 2 kg. grünen Spargel mit etwas Pfeffer und Olivenöl 15 Min. kochen.
125 gr Schinken in Streifen schneiden, 1 geschälte Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Schinken in etwas Butter kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Knoblauch 5 Min glasig dünsten. Mit 3/8 Ltr. Barbera aufgießen, 5 Min einköcheln lassen. 1 El Speisestärke mit 1-2 EL kaltem Wasser lösen und Sauce damit binden.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Eigelb mit Wasser, Zitronensaft und Salz in eine Schüssel geben. Im heißen Wasserbad solange mit dem Schneebesen schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, flüssige Butter löffelweise unterheben. Mit Salz, weißem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Polnische Sauce:

½ Stück Butter schmelzen. 4 EL Semmelbrösel darin anrösten. Wenn die Semmelbrösel Farbe kriegen, mit ca. 1/4 Ltr. Spargelkochwasser aufgießen.
Eine rohe Kartoffel hineinreiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Grüner Spargel mit Barbera - Sauce:

Ca. 2 kg. grünen Spargel mit etwas Pfeffer und Olivenöl 15 Min. kochen.
125 gr Schinken in Streifen schneiden, 1 geschälte Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln.
Schinken in etwas Butter kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Knoblauch 5 Min glasiert dünsten. Mit 3/8 Ltr. Barbera aufgießen, 5 Min. einköcheln lassen. 1 EL Speisestärke mit 1-2 EL kaltem Wasser lösen und Sauce damit binden.