

Weisser Spargel

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500g weisser Spargel pro Person, 1. Klasse: ca. Ø2.5cm und 24cm lang
- Salz
- Zucker
- Butter
- Eine Sauce dazu. Da sich die Geschmäcker hier sehr unterscheiden sage ich nur, dass ich Sauce Béarnaise am liebsten mag. Ebenso möglich sind Sauce Hollandaise, Vinaigrette etc. Klar kann man all dies selbst herstellen oder eben eine Fertig-Sauce kaufen.
- frische Petersilie
- Beilagen gemäss "Tipp" unten.

Vorbereitung:

- Die Spargeln mit dem Sparschäler schälen. Den Kopfteil aber nicht! In Richtung vom Kopf zum Ende schälen. Mindestens 1x rundum. Es soll alles holzige weg sein. Nur noch weisse Oberfläche. Bei Qualitätsspargeln braucht das nicht so viel Schälen.
- Die untersten 1...2cm der Spargeln abschneiden. Darauf achten, dass alle etwa gleich lang sind am Schluss.
- Am besten verwendet man einen hohen Spargeltopf mit einem Metallkorb. Die vorbereiteten Spargeln in den Korb stellen.

Zubereitung:

- Den Topf mit Wasser füllen, so dass die Spargelspitzen im Korb später noch gut rausragen. Etwas Butter, Salz und Zucker zugeben.
- Das Wasser zum Kochen bringen, den Korb mit den Spargeln reingeben und bei sehr dicken Spargeln ca. 25 Minuten zugedeckt leicht köcheln. Lieber zu lange als zu kurz. Je dicker die Spargeln, desto länger kochen. Mit einem Rüstmesser kann man die Weichheit prüfen. Wie gesagt: die Spargelköpfe sollen zum Wasser herausragen, sonst zerfallen sie!
- Die Spargeln mit dem Korb rausnehmen, gut abtropfen und in einer heissen Servierschale präsentieren. Mit Petersilie dekorieren.

Tipp:

- Bei den Beilagen ist fast alles möglich. Typisch: kleine Kartoffeln und warmer Schinken. Ich habe aber auch schon nur ein Schweinefilet dazu serviert.
- Normalerweise Weisswein dazu. Wenn es kräftiges Fleisch dazu gibt, aber gerne auch einen Roten.

