

KARL NEWEDEL

Grüner & weißer Spargel



Bassermann
Inspiration



Grüner & weißer Spargel

Rezepte und Fotos: Karl Newedel



Inhalt

Suppen 10

Salate 16

Aus dem Ofen 22

Für Party und Buffet 34

Mit Fleisch & Geflügel 44

Mit Fisch & Meeresfrüchten 56

Vegetarisch und als Beilage 64

A



»Frühlingsluft in Stangen«

Auf kein Gemüse freut man sich so sehr, wie auf den ersten Spargel. Und die **edlen Stangen** lassen im Frühling nicht lange auf sich warten. Die Erntezeit beginnt Mitte April, wenn die Natur aus dem Winterschlaf erwacht. Spargel **verwöhnt unseren Gaumen** bis zum 24. Juni, dem Johannitag, kurz nach der Sommer Sonnenwende. Danach ist die deutsche Spargelsaison beendet, damit der Wurzelstock bis zum ersten Frost Kraft für die Ernte im neuen Jahr sammeln kann.

In Mitteleuropa kommt am häufigsten der weiße Spargel auf die Teller. **Weißer Spargel** darf kein Licht bekommen. Er wird gestochen, solange er noch unter der Erde ist. Denn sobald der Spargel den schützenden Erdwall durchbricht, färbt das Licht ihn erst violett und dann grün. **Grüner Spargel ist aromatischer** und macht weniger Arbeit, da man ihn nicht schälen muss.

Doch egal ob grün, violett oder weiß, frisch gestochen ist das **königliche Gemüse** einfach unschlagbar. Kaufen Sie Spargelstangen mit gleichmäßiger Dicke, nicht zu dünn und nicht zu dick. Der beste Begleiter für viele Spargelgerichte ist ein schönes Glas Wein, am besten leicht und fein aromatisch.

Spargel lässt sich so vielfältig kombinieren und zubereiten, dass Sie ihn immer neu erleben können. Egal ob als feine Suppe, in bunten Salaten, als Hauptsache begleitet von Fisch oder Fleisch, als knusprig frittierte Fingerfood-Stangerl oder im Ofen überbacken in zarter Pfannkuchenhülle. Lassen Sie sich verführen von der **bunten Vielfalt** dieser neuen Rezeptideen – und finden Sie Ihr ganz persönliches Lieblingsgericht.

Asparagus



gel



Frühling auf dem Teller

rank & schlank

Aromawunder

vielseitiges Stangenglück

pro Mund ein Pfund

königlich

»Nehmen Sie hier möglichst die echte **Worcestershiresauce**, ihr **Geschmack** konnte nie kopiert werden.«

- * 500 g weißer Spargel
- * 200 g grüner Spargel
- * 1 Glas Geflügelfond (400 ml)
- * 2 Bio-Zitronenscheiben
- * 150 g Crème fraîche
- * 4 Eigelbe
- * Salz
- * Cayennepfeffer
- * frisch geriebene Muskatnuss
- * Zucker
- * Worcestershiresauce

Feine Spargelcremesuppe

🕒 40 Minuten * 4 Portionen

- 1 Den weißen Spargel schälen, Enden knapp abschneiden. Den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die weißen Spargelschalen aufheben.
- 2 In einem großen Topf 800 ml leicht gesalzenes Wasser, Gemüsefond und Zitronenscheiben aufkochen. Weiße und grüne Spargelstangen darin ca. 10 Minuten bissfest garen. Herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 3 Die Spargelschalen in den heißen Sud geben und nahe am Siedepunkt 5–10 Minuten darin ziehen lassen. Dann den Sud durch ein feines Sieb abseihen.
- 4 Die weißen Spargelspitzen (4 cm) abschneiden und beiseite legen. Den Rest in kleine Stücke schneiden, mit dem Spargelsud in einen kleinen Topf geben und in 10–15 Minuten sehr weich kochen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 5 Crème fraîche mit den Eigelben verrühren. Einen Schöpflöffel Spargelsuppe mit dem Schneebesen darunterschlagen, dann unter die übrige Suppe rühren. Die Suppe wieder erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen, da sonst das Eigelb gerinnt. Die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer, etwas Muskatnuss, 1 Prise Zucker und 1 Spritzer Worcestershiresauce abschmecken.
- 6 Den grünen Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden und mit den weißen Spargelspitzen in der Suppe erwärmen. Dazu passt getoastetes Baguette.