

Spargel

Der am meisten geschätzte Spargel ist der vom Argenteuil, doch auch der grüne wird gern gegessen. Man rechnet im Durchschnitt 400 g für die Portion. Sehr fein im Geschmack sind auch die dünnen, sogenannten grünen Spargelspitzen, von denen nur der bequem abbrechbare Teil verwendet wird, hauptsächlich als Garnitur.

Nachdem der Spargel geschält und gewaschen worden ist, wird er gebündelt, die Enden werden glattgeschnitten und der Spargel in Salzwasser je nach Dicke 20-30 Minuten gekocht, wobei er nicht zu weich werden darf. Das Wasser darf nicht zu stark kochen, um die Köpfe nicht zu beschädigen.

Man darf die Stangen, nebeneinander in einem Sautoir geordnet, auch mit einem Stück Butter, einer Prise Zucker und ein wenig Salz, nur ganz knapp mit Wasser begossen, mit einem gebutterten Blatt Papier bedeckt, zugedeckt dünsten, bis die Flüssigkeit fast gänzlich verdunstet und der Spargel gar ist.

Auf diese Art zubereitet bewahrt er seine Mineralsalze und schmeckt vorzüglich.

Stangenspargel richtet man auf einer Serviette oder einem Spargelgitter an und serviert dazu holländische, Schaum-, Bastard-, oder Vinaigrettesauce oder Mayonnaise

Zutaten für 6 Personen (polnische Art):

- 2,5 kg Spargel
- 2 hartgekochte, gehackte Eier
- 75 g frischgeriebene Weißbrotkrume
- 175 g Butter
- gehackte Petersilie

Zubereitung auf polnische Art :

Den gekochten , gut abgetropften Stangenspargel auf eine lange Plattedressieren und die Köpfe mit dem gehackten Ei und der Petersilie bestreuen. Das Reibbrot in der Butter goldbraun rösten und darüber gießen.