

Spargel auf 3 Arten

Für 4 Personen

Für den klassischen Spargel:

800 g weißer Spargel Salz, Zucker 1 TL Butter

Für die Hollandaise:

2 Schalotten 200 ml Weißwein 40 ml Weißweinessig
Salz Pfeffer 120 g Butter
6 Eigelb

Für den gebratenen Spargel:

400 g grüner Spargel 1 EL Olivenöl 3 EL Butter
Zucker

Für den frittierten Spargel:

500 g weißer Spargel 1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer, Mehl
1 TL brauner Zucker 1 TL Zitrone-Abrieb 2 Eier
60 g Kastenweißbrot 300 g Fett

Für den klassischen Spargel: Den Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Dann in ein sauberes, angefeuchtetes Geschirr oder Leinentuch wickeln und die Stangen noch kurz, bis zum Kochen, in den Kühlschrank geben.

Zum Kochen des Spargels in einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und der Butterflocke aromatisieren und den Spargel darin ca. 11 Minuten bissfest garen.

Für die Hollandaise: Für die Hollandaise Schalotten schälen, fein schneiden, mit Weißwein und Essig in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Reduktion etwas abkühlen lassen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen.

Die Eigelbe in einen Schlagkessel geben, mit der Reduktion vermischen und über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, langsam die flüssige Butter unterschlagen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel auf Tellern anrichten und mit der Sauce Hollandaise servieren.

Für den gebratenen Spargel: Den grünen Spargel waschen, abtropfen lassen und das untere Drittel schälen. Die trockenen Enden abschneiden. Spargelstangen halbieren, dann der Länge nach vierteln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Spargel darin andünsten. Mit etwas Salz und Zucker würzen und goldgelb mit noch leichtem Biss braten. 1 EL Butter zugeben, unterschwenken und den Spargel mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Für den frittierten Spargel: Die Spargelstangen schälen, Knoblauchzehe schälen, fein schneiden. Spargel in einer flachen Schale mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, braunem Zucker und Zitronenschale würzen, ca. 10 Minuten marinieren.

Die Eier verquirlen, das Kastenweißbrot fein reiben.

Den Spargel in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich im geriebenen Brot wälzen.

Die Spargelstangen in einem Topf (oder Fritteuse) mit 160 Grad heißem Fett ausbacken, bis sie außen goldgelb sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die verschiedenen Spargelvarianten anrichten und genießen.

Sören Anders am 03. Mai 2019