



## Badischer Spargel auf zwei verschieden Arten:

### **Klassisch mit Hollandaise**

(natürlich selbst gemacht, wer die Arbeit scheut, findet im Lebensmittelhandel auch akzeptable Alternativen, die man mit etwas Wein, Sahne und Muskat prima „pimpen“ kann)

Wir brauchen:

- 250 g Butter
- 3 Eigelb
- 3 EL trockenen Weißwein
- etwas Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer, weißer
- Cayennepfeffer

Für gute Esser rechnen wir pro Person mit einem Pfund (ungeschältem) Spargel.

Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht braun werden lassen.

Eigelb mit Weißwein und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. (Wer das Glück hat, einen Induktionsherd zu besitzen, macht das auf Stufe 1 ohne Wasserbad). Mit einem Rührbesen (besser elektrischem Mixer) solange rühren, bis die Masse cremig ist – kein Röhrei produzieren!

Den Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Soße) und jetzt nach und nach zuerst teelöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und sofort servieren.

Spargel richtig kochen ist einfach: Bringen Sie in einen großen Topf, der zu 2/3 mit Wasser gefüllt ist, ca. 2 TL Salz, 1/2 TL Zucker, einer ordentlichem Prise Muskatnuss und einem walnussgroßen Stück Butter zum Kochen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen.

Die holzigen Enden entfernen. Weißer Spargel wird direkt vom Kopf weg geschält. Die Schalen und Enden aufheben und mitkochen. Daraus lässt sich noch eine tolle Spargelsuppe zubereiten!

Wenn das Wasser kocht, den Spargel einlegen und das Wasser einmal kurz aufkochen lassen. Danach sofort die

Hitze reduzieren und je nach Dicke der Spargelstangen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Auf warmer Platte servieren.

Dazu reichen wir nach Geschmack, rohen oder gekochten Schinken, Schnitzel, Fisch, was immer das Herz begehrt.

Dazu gibt's im Badischen „Kratzete“. Wir nehmen also unser Rezept Flädle und backen danach pro Person wenigstens 2 Pfannkuchen, die wir aber nicht ganz lassen, sondern in der Pfanne „zerkratzen“, bzw. in streichholzschachtelgroße Stücke rupfen. Im Backofen oder in einer Pfanne mit Deckel bis zum Servieren warm stellen.



### **Mediterrane Variante mit Röstkartoffeln, Parmesan und Salbeibutter.**

Spargel zubereiten, wie beschrieben. Kleine Kartoffeln kochen, abdampfen lassen, pellen, im Ganzen in einer Pfanne im Lieblingsfett beidseitig bräunen.

Eine Handvoll Salbeiblätter klein hacken. 200 g Butter zerlassen, warten bis diese leicht zu bräunen beginnt, die Salbeiblätter hineingeben und kurz, quasi frittieren.



wünscht guten Appetit!