

Spargel.Spitzen.

*„Spargel kochen ist kein Hexenwerk –
er braucht nur Liebe, Lust und Leidenschaft.
Und Wertschätzung seiner Zartheit.“*

Tommy R. Möbius | Sternekoch seit 13 Jahren | Spargelbotschafter Schwetzingen

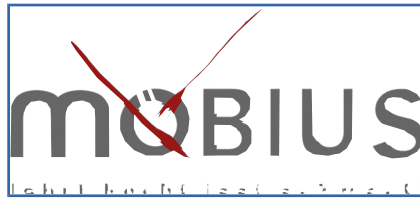


1. So wird Spargel Spitze

Spargel schmeckt am besten, wenn er nach Spargel schmeckt. Spargel muss nicht neu erfunden werden, sondern verdient Betonung statt Verkleidung. Gratins mit wuchtigem Käse, starke Gewürze wie Bärlauch oder heftige Soßen killen den zarten Geschmack. Der Möbius sagt: Spargel braucht kein Chichi. Kocht den Spargel einfach schön und ohne Gedöns.

2. Guter Spargel is(s)t nicht von gestern

Der Möbius sagt: Spargel muss frisch sein und verdient seinen Namen nur mit bester Qualität. Gleich nach dem Kauf in feuchte Tücher packen und möglichst am selben Tag verarbeiten.



3. Spargelsuppe ist kein Schmutz

Der Möbius sagt: Der Irrglaube, dass Spargelschalen ideal für einen Suppenfond seien, hält sich beharrlich. Das Ergebnis ist bitter und geschmacklich uninteressant. Edle Suppen verlangen edle Zutaten. Punkt.

4. Der Quietsche-Test

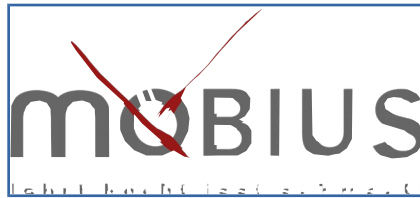
Der Spargel soll schön frisch sein? Am besten tropfen die Schnittstellen noch, dann kommt der Spargel wirklich frisch vom Feld. Der Möbius sagt: Wenn der Spargel in Hand „quietscht“, verspricht er Gaumenwonnen. Beim Schälen darf er noch Wasser lassen – dann ist er so richtig frisch.

5. Ran an die Schale

Vorgeschälter Spargel ist praktisch. Wunderbar eingeschweißt verheißt er Frische für Faule. Möbius sagt: Das ist kastrierter Spargel. Ein einfaches Spargelschälmesser (am besten jede Saison neu kaufen) ist das Handwerkszeug der Wahl. Damit lässt sich erfühlen, wo das zarte Innenleben beginnt und die harte Schale bestens abschälen. Übrigens: Wer meint, beim Schälen sparsam sein zu müssen, ärgert sich anschließend beim Essen über harte Schalenreste, die jeden Spargelgenuss verderben. Andererseits sollten dicke Spargel nicht auf schmales Wienerle-Format reduziert werden. Übung macht den Meister des idealen Mittelmaßes.

6. Hochkarätige Standfestigkeit oder horizontale Wellness

Der Spargel darf beim Kochen entspannen. Der Möbius sagt: Hohe Töpfe, in denen der Spargel stehen muss, sind „Kikifax“. Ein breiter Topf, Wasser, Salz, eine Prise Zucker, ein Spritzer Zitrone und ein Stück Butter aufkochen – fertig ist das perfekte Spargelbad. Den sorgfältig geschälten Spargel einlegen. Die Kür: Spargel portionsweise (Portion ca. 7 - 8 Stangen) mit Bindfaden binden und für 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, mit Butter bepinseln und SOFORT servieren.



7. Butter, sagt die Mutter

Butter und Spargel sind ein unschlagbares Geschmacksduo. Der Möbius sagt: Lieber eine Flocke Butter mehr nehmen als mit Wasser spielen. Dabei heißt Butter wirklich pure Butter – frische Butter, keine Ersatzstoffe oder Bratfette.

Die Butter wird zur Geschmacksrakete, wenn man sie aufkocht. Sobald die Butter schäumt, Hitze runterdrehen und ständig rühren. Sobald das Eiweiß der Butter sich karamellfarbig färbt, vom Herd nehmen und schnell durch ein Sieb gießen. Fertig ist die „Beurre Noisette“, die sich übrigens auch hervorragend als Basis für eine Hollandaise eignet. Der Möbius sagt: Ich prognostiziere einen Suchtfaktor!

8. Die Hollandaise macht kein Gewese

Die Krönung des Spargels ist die klassische Hollandaise. Entweder traditionell im Wasserbad zubereiten mit der Beurre Noisette (siehe Punkt 6). Der Möbius sagt: Am Schluss noch eine Flocke kalte Butter in die Hollandaise geben, dann bindet sie besser.

Oder eine schnelle Variante: Drei Eigelbe intensiv aufschlagen, bis sie eine hellgelbe, feste Schaumkonsistenz haben. Butter separat aufschäumen und zu den Eiern geben, während der Mixer auf höchster Stufe weiter läuft. Mit Limette und Salz würzen. Diese „Fake-Hollandaise“ hat den Nachteil, etwas kühler zu sein, geht aber sehr schnell und zersetzt sich nicht.

9. Die Speerspitze des Spargels ist das Vakuum

Wer in der Küche ein Vakuumiergerät hat, setzt sich an die Speerspitze des Spargelkochens. Spargel schälen und würzen mit Salz, etwas Zucker, flüssiger Butter und einem Spitzer Zitrone. Alles vorsichtig in den Spargel einmassieren. Die Spargelstangen nebeneinander in einen Vakuumbutel legen und mit voller Leistung vakuumieren. Im Dampfgarer bei 80 Grad für 40 Minuten garen. Der Möbius sagt: Diese Zubereitungsart ist die Königsdisziplin, weil kein Geschmack verwässert wird. bzw. verloren geht. Wer kein Vakuumgerät, kann den Spargel abgedeckt auf einem Blech ohne Flüssigkeit garen.