

Die Geschichte zu den Spargeln

Letzten Montag trafen bei uns die ersten Spargeln aus Flaach ein. Rolf Spaltenstein persönlich lieferte die knackig frischen Stangen direkt ab seinem Hof ins Rias. Die Tage danach überlegte ich mir, wann ich das erste Mal in meinem Leben mit Spargeln zu tun hatte. Ich musste über diese Gedanken und die Erinnerungen schmunzeln und manchmal lauthals lachen!

Mein erster Spargelkontakt war nämlich mit ziemlicher Sicherheit Dosenspargeln, Spargelspitzen! So kleine, leicht gelbe Dinger und es war nicht ganz klar, ob sie nach Metall oder Spargel rochen. Schon bei meinen Eltern wurden kalte Platten, Rösslitteller, Salatteller oder russische Eier damit garniert. Denn frische Spargeln waren damals absoluter Luxus.

Während der Kochlehre kam ich zum ersten Mal in Kontakt mit frischem Spargel. Wir kochten 'Cavaillon' Spargeln. Das war Chefsache. Der Chef rüstete und der Chef kochte die Spargeln. Dazu kaufte er sich extra Jura Dampfkochtöpfe, damit die Spargeln auch richtig knackig weich sein würden. Dann aufkochen, pfeifen lassen, unters kalte Wasser, unter Lebensgefahr öffnen und servieren. Dazu Hollandaise, braune Butter, gehacktes Ei usw.

Natürlich bekam auch meine Mutter mit, dass ich nun Spargeln kochen könne. Ha! Ich sehe mich noch heute mit ihr durch den Migros Markt in Wil SG schlendern. Und da lagen sie, frische 'Cavaillon' Spargeln im Sonderangebot. Wir griffen zu. Nur leider hatte ich noch keine Ahnung von Frische und Qualitätsmerkmalen der Spargeln. Unser erstes Spargeessen wurde so ziemlich zum Fiasko.

In meinen Wanderjahren, als junger Koch, arbeitete ich unter anderem im Landgasthof Wartegg in Müllheim - Wigoltingen. Wir hatten exklusiv Spargeln aus dem Wallis. Es war damals nicht ganz einfach, zu wirklich frischen Spargeln zu kommen. Die Erträge in der Region waren schmal und niemand war wirklich darauf spezialisiert. Also Frankreich oder eben Wallis. Ich erinnere mich noch daran, dass es dann einfach hiess, der nächste Zug würde die Spargeln bringen. Dann rannte einer von uns zum Bahnhof und der Kondukteur mit seiner stolzen steifen Mütze, wuchtete einige Körbe mit frischen Spargeln aus der Zugstüre. Ein Pfiff und der Zug fuhr weiter. Wie das genau funktionierte mit diesen Spargeln aus dem Wallis und ob sie überhaupt aus dem Wallis kamen, weiss ich bis heute nicht. Wir hatten auf jeden Fall exklusive und absolut frische Ware.

In der Zwischenzeit geniessen wir Spargeln aus Flaach. Direkt in unsere Küche geliefert und ja, ich habe gelernt, sie perfekt zu kochen. Ich wünsche viel Spass beim Geniessen!

Weisse Flaacher Spargeln mit Sauce Hollandaise

Weisse Spargeln

Zutaten für vier Gäste:

3	kg	frische, weisse Spargeln von Spaltenstein in Flaach
3	l	gesalzenes Wasser
50	g	Kochbutter
2		Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Spargeln schälen und die Enden 1 cm zurückschneiden.

Aus den restlichen Zutaten eine Brühe herstellen und aufkochen.

Die geschälten Spargeln in die kochende Brühe geben. Mit einem Küchenpapier zudecken. Aufkochen lassen und von der Hitze ziehen.

So lange ziehen lassen, bis die Spargeln bissfest sind.

Hollandaise – Sauce

Wir bereiten 'Sauce Hollandaise' im Rias fast täglich zu. Es geht im Prinzip darum, Eigelb mit Butter zu verbinden. Bei der richtigen Temperatur und den richtigen Zutaten kein Problem. Ich habe immer ein Glas Reduktion im Kühler auf Vorrat. Die Reduktion hält sich einige Tage, da die Produkte ja durchgekocht sind. Also keimfrei. Dann nehme ich im Verhältnis 1:1 Reduktion und Eigelb und etwas dreimal soviel flüssige, geklärte Butter. Und dann mache ich daraus eine Hollandaise. So geht das!

Die Hollandaise lässt sich in verschiedenste Variationen ableiten. Mit eingekochtem Rindsjus und Ketchup, Rauchpaprika als Barbequesauce zum Beispiel. Alles ist erlaubt. Nur mit Estragon, dann haben sie eine Béarnaise oder mit Limonenraps und Limonensaft. Auf geht's!

Zutaten für die Reduktion

50	g	frische, geschälte Schalotten
5		Umdrehungen aus der Pfeffermühle
80	g	weissen Balsam Essig oder Weissweinessig
80	g	trockenen Weisswein
100	g	Wasser
10	Stk	frisch gezupfte Estragonblätter
1	Stk	Lorbeer
1	Stk.	Nelke

Zubereitung der Reduktion

Schalotten fein schneiden.

Alle Zutaten zusammen aufkochen und langsam um die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen und in einem luftdichten Gefäss gekühlt aufbewahren.

Zutaten für die Sauce Hollandaise

(für eine Portion nehme ich jeweils ein frisches Eigelb oder 20 g pasteurisiertes Eigelb, dann einfach die Menge der Reduktion und Butter wie oben beschrieben anpassen!)

für vier Gäste

80	g	Eigelb
80	g	Reduktion
240	g	geklärte Butter

zum Würzen und abschmecken:

Pfeffer aus der Mühle

einige Spritzer Limonensaft

Salz, Cayenne Pfeffer

Vorbereitung:

Die Butter erhitzen und neben den Herd ziehen. Die Buttermilch abschöpfen und die ganze Butter passieren. Wenn die Butter dabei etwas braun wird, ist das halb so schlimm. Es entstehen einfach neue Geschmackserlebnisse.

Schwarz darf die Butter nicht werden. Dann ist sie bitter und ungesund.

Zubereitung der Hollandaise

Reduktion zusammen mit dem Eigelb zu einer cremigen Masse schlagen. Das mache ich direkt auf dem Induktionsherd oder im Wasserbad.

Die Temperatur dieser Masse wird ca. 55° C betragen.

Dann die nicht zu heisse geklärte Butter mit einer Temperatur von ca. 45° C regelmässig, fein und langsam unter diese Masse schlagen.

Vorsichtig würzen und abschmecken. Die Sauce an einem warmen Ort in der Küche bereithalten.

Hilfe die Hollandaise ist geronnen!

Folgendes probieren:

Etwas Eigelb mit Wasser im Wasserbad schaumig schlagen und die Sauce tropfenweise dazugeben. Eine weitere Möglichkeit ist, der geronnenen Sauce ein wenig heißes (bei zu kalter geronnener Sauce) oder kaltes Wasser (bei zu heißer geronnener Sauce) beizugeben und am Rand beginnend langsam einzurühren.