

## Kochen &amp; Genießen

## Geschmackvoll

## Wer wartet, hat mehr Genuss

Wenn eine Gastronomin aus Westmecklenburg allen Ernstes mit überheblichem Gesichtszug und süffisant gespitztem Mund verkündet: „Wir bekommen unseren Spargel geschält aus Süddeutschland“, dann fällt mir zunächst nichts dazu ein und mir klappert die Kinnlade runter. Ich war aber schnell so gefasst, dass ich mit einem mitleidigen Lächeln sanft an meine Stirn getippt und gesagt habe: „Das geht gar nicht.“ Die Jugend von heute würde im coolen Jargon etwa in Richtung „Rad ab, die Olsch“ denken. Auf jeden Fall ist das Ganze „ein typischer Fall von ‚Denkste!‘...“ und abseits aller kulinarischen Vernunft. Jede Hausfrau weiß, dass das sogenannte königliche Gemüse frisch am besten seine geschmacklichen Reize ausspielt. Das sollten gerade Gastronomen wissen, die ihren Gästen ja etwas Besonderes bieten wollen. Der Spruch „Wer angibt, hat mehr vom Leben“ sollte wenigstens in dieser Hinsicht keine Chance haben. Hut ab also vor denen, die geduldig warten, bis der Spargel der Region verfügbar ist und neugierig darauf sind, was die Saison bietet. Das sollten Sie auch sein und hinterfragen, wo der Spargel herkommt, den man Ihnen demnächst aufischt.

Michael H. Max Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

## Back-Tipp

## Nichts für Ungeduldige

Wer einen Plunderteig aus Hefe mit Butterkern vorbereiten will, braucht Zeit. Der Teig muss zwei Nächte ruhen, so die Zeitschrift „Essen und Trinken“ (Heft 5/2014). Angerührt wird der Teig mit Hefe, Mehl, einem Eigelb, Zucker, Salz, Butter und kalter Milch. Anschließend geht er über Nacht in den Kühlschrank. Für die Butterplatte wird Butter mit etwas Mehl vermengt und zwischen Backpapier ausgerollt. Auch sie wird über Nacht in den Kühlschrank gelegt. Am zweiten Tag wird die Butterplatte eingearbeitet. Dazu wird der Teig ausgerollt und die Butterplatte in die Mitte gelegt. Die Teigenden werden dann über die Platte geklappt, wobei diese vollständig vom Teig eingeschlossen werden soll. Anschließend wird der Teig mehrere Male gefaltet. Zwischen den Schritten muss er jeweils 30 Minuten ruhen. Am Ende wird der Teig wieder über Nacht in den Kühlschrank gelegt, bevor er verarbeitet werden kann.

## Edles Gemüse aus der Nachbarschaft

Küchenchef Stefan Zeisler schwört auf frischen Spargel aus der Region

**PLAU AM SEE** Es ist wieder Spargelzeit. Das „essbare Elfenbein“, wie das sogenannte königliche Gemüse auch genannt wird, gehört ab Mitte April bis Johanni am 24. Juni nahezu allorts zum kulinarischen Kult. Ich habe Stefan Zeisler, Küchenchef im Restaurant „Fackelgarten“ in Plau am See, besucht und mich mit ihm über die Qualitätsmerkmale und die Zubereitung von Spargel unterhalten.

Orientieren, meint Zeisler, kann man sich beim Kauf von Spargel natürlich an den Güteklassen Extra, I und II, die sich hinsichtlich der Länge und Dicke der Stangen, ihrer Formgebung und des Aussehens der Spargelköpfe unterscheiden. Stefan Zeisler: „Darüber hinaus ist aus meiner Sicht das wichtigste Qualitätsmerkmal der Ort des Anbaus. Je kürzer die Transportwege zum Verbraucher, desto hochwertiger ist der Spargel und enthält die meisten Inhaltsstoffe. Bei jedem weiteren Transport oder Verarbeitungsschritt verliert er an Qualität.“ Sein Motto lautet deshalb: „Je näher, desto besser“. Er kann zwar verstehen, dass bei der Kürze der Spargelzeit auch mal aus entfernteren Anbaugebieten gekauft wird. Im „Fackelgarten“ aber gibt's nur Spargel aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Ich kann ihm nur zustimmen.

Weitere Kriterien und Indikatoren für gute Spargelqualität sind natürlich, so Zeisler weiter, Geruch, Festigkeit und Farbe. Der Spargel sollte keine Verfärbungen oder Druckstellen aufweisen. Das Erscheinungsbild muss frisch und knackig, die Schnittstellen müssen feucht und glatt sein. An leicht gebogenem Spargel dagegen sollte man sich nicht stören. Wird der Spargel zu einem Ragout, einer Suppe oder einem Salat verwendet, ist die Biegung keineswegs bedenklich. Wird er als ganze Stange

serviert, ist natürlich die Optik beeinträchtigt. Daher wohl auch das Sprichwort: „Das Auge isst mit“, meint Zeisler lachend.

## Beim Schälen wenig Druck verwenden

Auf die Verarbeitung und Zubereitung von Spargel angesprochen, leuchten die Augen des jungen Küchenchefs. „Hier sind den Ideen sowohl der Hausfrau als auch des Profis kaum Grenzen gesetzt“, meint er. Es beginnt bei den herkömmlichen Verarbeitungsformen, blanchiert als Beilage, als eigenständiges Gericht mit Sauce hollandaise oder zerlassener Butter, und geht über einen Spargelsalat kombiniert mit Erdbeeren oder fruchtigen Bestandteilen bis hin zur klassischen Suppe mit Croûtons oder Brotchips. Zeisler, ganz seinem Beruf verpflichtet, nennt aber noch weitere Facetten anspruchsvoller Spargelgerichte wie Spargel Tarte, Spargel-Crème brûlée oder Spargel als Dessert serviert in Form eines Spargeleises oder Spargelküchleins. Rezepte gibt's genug, meint er.

Weiß oder grün? Während Zeislers Favorit der weiße Spargel ist, stehe ich auf die grüne Version des Gemüses. Kein Problem, meint Zeisler, deswegen sind die Geschmäcker ja auch verschieden. Der grüne Spargel sei besonders für Salate und kalte Vorspeisen. Möglich ist für Fisch- und Fleischspeisen auch ein tolles Ragout aus weißem und grünem Spargel. Das bietet er im „Fackelgarten“ beispielsweise mit Fasan und jungen Kartoffeln an. Mir läuft das Wasser im Munde zusammen.

Für ganz wichtig hält Zeisler aber die schonende Verarbei-

Stefan Zeisler verarbeitet nur Spargel aus der Region. Spargel ermöglicht viele kulinarische Kombinationen. FOTOS: RAGWITZ



tung des edlen Gemüses. So sollte auch beim Schälen wenig Druck verwendet und schnell gearbeitet werden, damit der Spargel nicht unnötig lange und ungekühlt am Arbeitsplatz steht. Beim Garprozess ist zu beachten, dass der Spargel so viel Hitze wie nötig, aber auch so wenig wie möglich bekommt. Wenn Spargel nicht sofort serviert oder für kalte Speisen verwendet wird, sollte er kurz sehr kalt abgeschreckt und dann trocken weiter verarbeitet werden. Stefan Zeisler: „Jeder Kontakt mit Wasser entzieht dem Spargel das, was wir so an ihm schätzen, seine

Inhaltsstoffe wie Kalium, Asparaginsäure, Phosphor, Calcium und die Vitamine A, B1, B2, C.“ Er ist der Fachmann, ich glaube ihm aufs Wort.

## Geheimtipp Spargeleis

Und was ist sein Geheimtipp bei der Verarbeitung von Spargel? Zeisler schmunzelt und zwinkert lustig mit dem Auge: „Ich bin absoluter Fan von selbstgemachtem Spargeleis als Dessert. Für die Zubereitung wird der Spargel weich gekocht, dann püriert und durch ein Sieb gestrichen. Die Basis

bildet wie bei herkömmlichen Eiszubereitungen Eigelb, Vollei und Zucker. Hier kann auch etwas Vanille zum Einsatz kommen. Diese Zutaten werden über einem Wasserbad zur Rose abgezogen, dann auf Eiswasser kalt geschlagen, bis eine dickflüssige cremige Masse entsteht. Nun wird das erkalte Spargelpüree behutsam untergehoben. Im folgenden Schritt arbeitet man geschlagene Sahne luftig unter die abgeschmeckte Eismasse. Ich serviere dieses Eis besonders gern zu frischem Rhabarberkuchen und etwas fein geschnittenem Basilikum.“ Wenn das kein Genuss ist, was dann...

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag lesen Sie, was den Reiz der Schwabsee-Maräne ausmacht.

http://www.svz.de/essen

## Essbare Blüten: Der neue Trend beim Kochen

Sie sind nicht nur reine Dekoration, sondern sollen durchaus mitverzehrt werden. Denn Blüten sehen nicht nur gut aus, sondern enthalten auch wertvolle Inhaltsstoffe.



**Kapuzinerkresse:** Das pfeffrig-scharfe Blüten-Aroma eignet sich ideal zum Würzen herzhafter Speisen.



**Stiefmütterchen:** In ihrer bunten Vielfalt peppen die farnefrohen Blüten Suppen, aber auch viele andere Gerichte auf.



**Gänseblümchen:** Die Blüten verleihen Gemüse und Salat eine feine nussige Geschmacksnote.



**Rosen:** Verliebte nutzen die Blütenblätter gerne zum Dekorieren - ein Genuss ist die Rose aber auch als Marmelade oder Sirup.



**Ringelblumen:** Zu Großmutter's Zeiten galten die Blüten als das „Safran der armen Leute“ und wurden zum Gelbfärben von Suppen und Soßen verwendet.