

Eine vollkommene Symbiose

Neben der klassischen Variante mit Butter oder Sauce Hollandaise wird der Spargel traditionell zusammen mit Schinken aufgetischt



In Österreich ist vor allem der Marchfelder Spargel eine Institution in Sachen Bleichspargel. Der Legende nach wurde er von römischen Legionären hierher gebracht. War er bis Ende des

19. Jahrhunderts ausschließlich dem Adel vorbehalten, ist er heute ein Allgemeingut. Die Bauern vergangener Tage aßen selbst übrigens keinen (oder nur selten) Spargel – sie zogen die nahrhafteren Erdäpfel vor. Bis heute ist die Kombination von Spargel und Erdäpfeln in Österreich weit verbreitet. Aber auch die Kombination von Spargel mit einer Morchel-Rahmsauce ist sehr beliebt. Zum Marchfelder Spargel wird, was Schinken betrifft, bevorzugt ein Kochschinken – meist ein Beinschinken – genossen, dieser sollte möglichst naturbelassen und nicht von allzu großen geschmacklichen Kapriolen geprägt sein. Ein dezent gewürzter Beinschinken vom Mangalitzaschwein beispielsweise wäre hier besonders passend, dazu noch ein hartgekochtes Ei und etwas zerlassene Butter – mehr braucht es nicht für die Spargel-Glückseligkeit!

Ausgeprägt im Geschmack

Das Burgenländische Wallern und die Oberösterreichische Region Leonding sind bekannt für den sogenannten Grünspargel. Dabei handelt es sich in der Regel nicht um eine eigene Sorte, sondern um einen Spargel, der das Tageslicht erblicken durfte und daher an der Sonne – und somit wie alle Pflanzen, die der Photosynthese ausgesetzt sind – den grünen Farbstoff Chlorophyll entwickelt hat, der den Spargel grün färbt. Grünspargel ist wesentlich ausgeprägter im Geschmack als der weiße Bleichspargel und schmeckt so richtig nach einem frischen, edlen Gemüse.

Aufgrund dieser Tatsache harmonisiert er auch mit kräftigeren Aromen, weshalb man zu diesem Spargel durchaus herzhaftere Varianten wie luftgetrockneten Rohschinken oder auch einen tollen Räucherschinken servieren darf. Grünspargel ist sehr vielseitig anwendbar und schmeckt großartig mit Trüffel und Grana Padano – zum Beispiel in Butter gebraten mit getrüffelter Mortadella und einer leicht getrüffelten Eierspeise.

In Kärnten und Osttirol wird ebenfalls Spargel angebaut – hier scheut man sich nicht, auch Rohschinken zum Bleichspargel

aufzutischen. Das ist keine regionale Eigenheit, sondern wird auch in deutschen Landen praktiziert. So wie man in Kärnten gerne einen Gailtaler Schinkenspeckt oder – fast noch passender einen Gurktaler Luftgeselchten – zum Spargel reicht, so genießt man in der Spargelhochburg Schwätzingen am Kaiserstuhl seit jeher einen Schwarzwälder Schinkenspeck zum edlen Kaisergemüse. Und auch in Niedersachsen, einer Spargel-Metropole schlechthin, wird gerne Katen-Schinken oder Holsteiner aufgetischt. Ganz nach dem Motto „was in einer Region zusammen gedeiht, das passt auch auf dem Teller zusammen“.

Spargel kann aber noch viel mehr. Weißer Spargel schmeckt großartig mit Flusskrebsen, Huhn, Kalb und Rinderfilet. Grünspargel wiederum liebt Schweinefleisch, aromatische Meeresfische und Meeresfrüchte an seiner Seite, scheut sich aber auch nicht vor so wilden Kombinationen wie „Spargel mit Blutwurst“. Und wenn man die Möglichkeit hat, einen Wildspargel zu erwischen, dann sollte man sich diesen Genuss in Form einer Eierspeise mit Wildspargel und gebratenem Prosciutto nicht entgehen lassen.

Spargel als Convenience

Als Fleischereibetrieb hat man viele Möglichkeiten den Spargel ins Sortiment einzubauen – nicht nur in Form eines „Gekochten Spargelschinkens“ oder als Füllung für Pasteten, sondern auch als Convenience-Produkt für den Endverbraucher. So kann man beispielsweise fertig vorbereitete Spargel-Cordonbleus anbieten, die vom Kunden dann zu Hause nur mehr ausgebacken werden müssen. Oder man bereitet sogenannte Mozart-Rollen (mit Spargel und Schinken gefüllte Palatschinken, die dann paniert und gebacken werden) vor. Aber auch Spargel-Gröstl (wunderbar mit Kalbszunge und Erdäpfeln), Leipziger Allerlei (Ragout mit Spargel, Morchel, Frühlings-Gemüse, Flusskrebsen und Kalbszunge) oder ein Schinken-Reis mit Spargel sind für die Frischetheke erfolgsversprechende Produkte. Und natürlich spricht nichts dagegen, den Spargel einfach nur gedämpft mit

frischem Schinken nach Wahl und zerlassener Butter anzubieten.

Der Konsument wird es einerseits danken, wenn in der Frischetheke nicht immer nur der alltägliche Einheitsbrei aufgetischt wird und andererseits auch sicher erfreut auf Halbfertig-Produkte zurückgreifen, die ihm einerseits die lästige und zeitraubende Mis en place vereinfachen und andererseits trotzdem seine eigene Küche bereichern. So kann man beispielsweise blanchierte Spargelstangen mit Käse und Schinken umwickeln und fertig vorpaniert anbieten, die dann zu Hause nur mehr ausgebacken werden müssen (eignet sich übrigens auch als TK-Ware). Oder man bietet mit Spargel gefüllte Fleischtaschen an, die dann vom Konsumenten weiter verarbeitet werden – der eigenen Kreativität sind da kaum Grenzen gesetzt. Das Einzige was dabei zu beachten ist, ist der Umstand dass diese Convenience-Produkte so gestaltet sind (am besten in einzelnen Bestandteilen als „Baukasten“), dass sie dem Käufer noch Spielraum für eigene Ideen lassen – sonst kann er sich gleich (wesentlich preiswertere) Fertigprodukte im Supermarkt kaufen.

Gebackene Mozart-Rolle

Diesen Klassiker der Wiener Küche kann man beispielsweise vorbereitet als Convenience-Produkt in der Theke anbieten, welches dann vom Konsumenten zu Hause nur mehr ausgebacken werden muss. Man braucht jeweils acht dicke Stangen Marchfelder Solospargel, große Scheiben Beinschinken, Scheiben Tiroler Bergkäse und dünn gebackene Palatschinken, dazu Muskatnuss, Mehl, verschlagenes Ei und Semmelbrösel zum Panieren sowie Butterschmalz zum Ausbacken. Den Spargel schälen, danach in Wasser mit Salz, Zucker, Zitrone und etwas Butter bissfest kochen. Spargel aus dem Sud nehmen und in Eiswasser abschrecken. Spargelstangen leicht salzen und pfeffern, eventuell auch mit Muskatnuss würzen. Anschließend zuerst mit Käsescheiben, danach mit dem Beinschinken umwickeln. Schließlich die gewickelten Scheiben in die

Palatschinken rollen (Enden einschlagen). Die einzelnen Päckchen in Mehl, Ei und Bröseln panieren und anschließend in heißem Butterschmalz schwimmend ausbacken – auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer kleinen Salatgarnitur auftischen.

Variante: Die Spargelstangen nur mit Beinschinken umwickeln und anschließend in Mehl, Ei und einem Gemisch aus Semmelbröseln und geriebenem Parmesan (50:50) panieren. In heißem Öl ausbacken, abtropfen lassen und mit Salat auftischen.

Leondinger Grünspargel

Für dieses Gericht benötigt man 1 kg Grünspargel, 500 g leicht geräucherten Rohschinken, 4 Eier, Croutons, Butter, Saft und die Schale einer Zitrone; Muskatnuss nach Belieben, Pfeffer aus der Mühle, Meersalz und Kerbel zur Garnitur. Den Spargel am unteren Ende abschneiden und das untere Drittel schälen. Danach die Spargelstangen in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Reichlich Butter in einer großen Pfanne aufschäumen, den Spargel dazu geben und rundherum anrösten; mit etwas Zitronensaft ablöschen, dann mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen, nach Belieben auch etwas Muskatnuss darüber reiben. Mit Zitronenzeste verfeinern. Warm beiseite stellen. Die Eier in einer separaten Pfanne in Butter zu Spiegeleiern braten, salzen und pfeffern. Spargel auf vier Tellern anrichten, mit dünnen Scheiben vom Rohschinken belegen, jeweils ein Ei dazu geben und alles mit den Croutons bestreuen. Etwas Bratbutter vom Spargel darüber träufeln und schließlich mit etwas Kerbel garniert servieren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at