



## Xenia kocht

### Spargel mit Hollandaise und Pfannkuchen

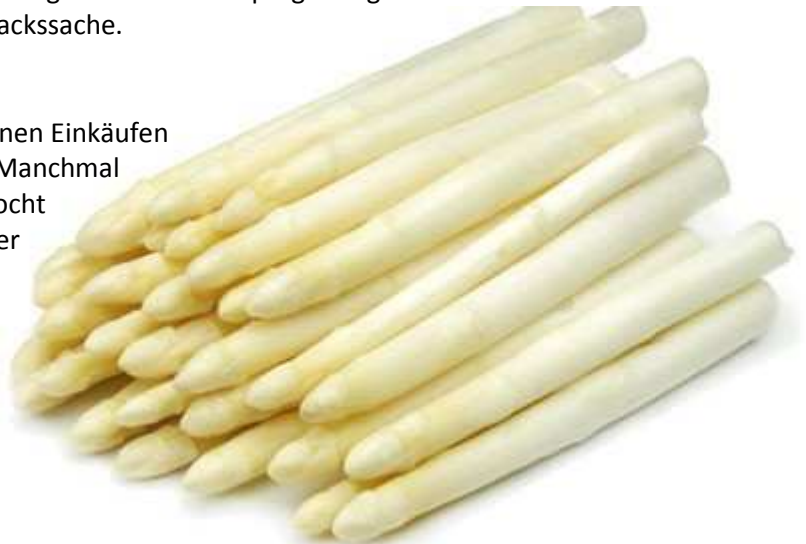
Das ist der absolute Klassiker aus der Küche meiner Oma. Einfacher weiße Spargel als Stangen gekocht mit einer feist-buttrigen Soße zu dicken Pfannkuchen. Da habe ich als Kind schon so viel gegessen, bis ich schier platzte.

Ich spreche hier von weißem, deutschen Spargel. Nichts gegen unsere europäischen Nachbarn – aber Saison ist Saison und da bin ich ganz eigen. Auch wenn mir beim Anblick des ersten Spargels in März schonmal die Zähne lang werden – ich warte auf den ersten aus heimischer Ernte, dann aber auch dreimal die Woche, wenn mir der Kopf danach steht.

Für dieses Rezept bereite ich den Spargel klassisch als Stangenspargel zu. Guter Spargel sollte am Schnittende nicht zu trocken und schon gar nicht verschimmelt sein. Die Stangen sind fest und quietschen leicht, wenn man sie aneinander reibt. Die Köpfe sind fest und geschlossen. Qualitätsstufe 1A ist komplett weiss, lila oder gelb-grüne Einfärbungen sind bereits ein offizieller Qualitätsmangel – beeinträchtigen den Geschmack aber gar nicht. Ich kaufe sie daher ganz gerne – günstiger heisst mehr Spargel insgesamt. Ob man nun die dicken oder die dünneren Stangen man, ist Geschmackssache.

#### Spargel aufbewahren

Ich hamstere. Das heisst, ich neige zu spontanen Einkäufen in Kantinen-Mengen. Sehr Impulsgesteuert. Manchmal schleppe ich also Spargel an und der Gatte kocht bereits was anderes wenn ich auftauche. Oder ich sehe Spargel und kaufe, obwohl ich noch eingeladen bin, usw... Nun gut – der Spargel muss also warten. Dazu macht man ein sauberes Küchenhandtuch gut feucht, schlägt den Spargel darin ein und legt ihn so ins Gemüsefach. So hält er ein paar Tage problemlos aus.



Falls ich ihn länger haltbar machen will, friere ich ihn im eigenen Kochwasser vorgekocht ein. Dazu den Spargel nicht ganz gar kochen, da er ja nach dem Auftauen erneut erwärmt und sonst zu matschig wird!

Auch „übrig gebliebenen“ Spargelsud friere ich ein. Damit kann man prima ein schnelles Süsspchen zaubern.

#### Spargel zubereiten:

Spargel gründlich schälen. Dazu brauch man einen sehr guten, scharfen Sparschäler. Bei uns zu Hause gibt es einen Sparschäler nur für Spargel, der extra verwahrt und für nicht anderes genommen wird. Das heisst er liegt 10 Monate rum und darf 2 Monate glänzen durch sein perfektes Schälergebnis. Verrückt? Vielleicht – aber schon meine Oma und Mutter hielten es so.

Ich schäle immer selbst. Klar ist das einfach sich den Spargel bereits schälen zu lassen. Aber 1. schälen diese Maschinen zu viel weg (da bin ich geizig) und 2. hält sich der bereits geschälte Spargel nicht so lange im Kühlschrank, wie ungeschälter.

Erst wenn der Spargel geschält ist, schneide ich das holzige, trockenen Ende ab. Dabei startet man unten am Ende mit einem scharfen Messer und schneidet ganz leicht ein. Man merkt sofort, ob es holzig ist (Widerstand beim Schneiden), oder ob das Messer butterweich durchgeht. Ich bin ja geizig und will Nichts verschwenden, daher teste ich ganz vorsichtig, wo das holzige zu Ende ist und schneide dann da ab. Beim Schneiden merke ich jetzt auch, ob ich anständig geschält habe – es bleiben nämlich sonst Fädchen. Dann muss man nachschälen!





## Xenia kocht

In einem ausreichend großen Topf (der Spargel soll schwimmen, ohne sich anzustoßen) Wasser zum Kochen bringen. Genauso viel Wasser, dass der Spargel frei schwimmt. Das Wasser salzen und wenn es sprudelnd kocht, den Spargel hinein geben. Etwa 10 Minuten kochen. Der Spargel soll weich, aber eben nicht zerkoht sein. Spargel mit einem Schaumlöffel heraus nehmen. Der Kochsud ist lecker mit etwas Sahne und Mehlschwitze abgebunden als Spargelsüppchen!

### Zutaten Pfannkuchen

375 g Mehl  
500 ml Pflanzenmilch  
2 EL Öl (geschmacksneutral)

1. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
2. In einer Pfanne wenig Öl verstreichen und erhitzen.
3. Nach Wunsch und Geschmack entweder große oder kleine Pfannkuchen backen.



### Zutaten Hollandaise

150 g Margarine  
2-3 EL Mehl  
300 ml Spargel-Kochsud  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Etwas Sojasahne

1. Margarine in einem Topf schmelzen. Das Mehl einrühren und sofort den Spargelsud zugeben. Alles glatt rühren.
2. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken.
3. Mit Sojasahne verfeinern.

Diese Soße ist sehr „buttrig“ und nur frisch lecker! Anders als eine einfache Bechamel wird sie beim Erkalten fest und schmeckt nicht mehr! Also am besten zuerst die Pfannkuchen vorbereiten und warm halten, den Spargel kochen und ganz zuletzt die Soße zubereiten und alles zusammen servieren.

