

4 Pax

Spargel weiß oder grün

Zutaten

1,2 kg	Spargel weiß 22+ (cm)	Weiteres:
2 L	Wasser	Salz
1	Semmel	Zucker
100 ml	Milch	

Arbeitsbeschreibung

Weißer Spargel:

1. Am unteren Ende des Spargels die Schnittfläche erneut um 5 mm abscheiden. Den Spargel vom Kopf zu den Enden schälen.
2. Wasser aufkochen, salzen, zuckern und entweder eine Semmel oder 100 ml Milch dazugeben. (Milch oder Semmel entfernt eventuelle Bitterstoffe).
3. Spargel einlegen, aufkochen lassen, wegstellen und zugedeckt 7 bis 100 Minuten ziehen lassen.
4. Entweder wird der Spargel gleich serviert oder dieser muss sofort in Eiswasser abgekühlt werden.

Grüner Spargel:

1. Bei grünem Spargel werden nur die holzigen Enden abgeschnitten und der Spargel wird nicht geschält.
2. Wasser aufkochen, salzen, zuckern und den Spargel einlegen. Aufkochen lassen und sofort wieder aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abkühlen.

Hinweise

Klassische Beilagen für warm servierten Spargel sind warme Butter, eventuell mit Parmesan, Butterbrösel, Sauce Hollandaise, Sauce Bearnaise, Petersilienerdäpfel, Risotto, Schinken roh oder gekocht, geräucherter Lachs...

Klassische Beilagen für kalt servierten Spargel sind Sauce Vinaigrette, Schinken roh oder gekocht, Schnittlauchsauce, geräucherte Fische, ...

Spargel ist auch als Beilage zu vielen Hauptspeisen kombinierbar.