

FRÜHLINGSGEMÜSE

Gehobelt, gegrillt oder gebraten

Spargel muss nicht immer klassisch gekocht werden.

VON HEIDEMARIE PÜTZ

Bis zum traditionellen Ernteende am 24. Juni ist der Spargel der Star in vielen deutschen Küchen - bis dahin werden pro Kopf im Schnitt 1,7 Kilogramm davon verputzt. Und das meist klassisch, also gekocht und mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter. Doch ob weiß, grün oder violett: Spargel kann noch viel mehr. Mit mediterranen, orientalischen oder asiatischen Zutaten kombiniert, zeigt das Gemüse seine Anpassungsfähigkeit.

Die Farbe ist für Kochbuchautorin Ira König Geschmackssache. „Grüner Spargel ist kerniger, er schmeckt nussig und hat mehr Biss. Geschmacklich verträgt er auch kräftigere Zutaten und Aromen“, sagt sie. Grünspargel muss nur unten am Anschnitt leicht gekürzt werden. Foodbloggerin Eva-Maria Hoffleit baut in ihrem Garten grünen Spargel an und stellt im Buch „Ye Olde Kitchen“ etwa eine leichte Pasta mit grünem Spargel vor. Dafür kocht sie Nudeln wie Linguine al dente, brät den in Scheiben geschnittenen Spargel in Olivenöl und löscht mit etwas Nudelwasser ab. Die tropfnasse Pasta gibt sie mit gehacktem Kerbel zum Spargel, schmeckt mit Olivenöl, Salz und Pfeffer ab. Wer will, reibt Parmesan darüber.

Spargel ist nicht nur ein Sonntagsgericht, sondern eignet sich etwa mariniert zum schnellen Alltagsessen oder zu Grilltem. Dafür hobelt Simon Schumacher vom Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeerbauer sorgfältig geschälte rohe Stangen bis auf die Spitzen mit dem Gemüsehobel in schräge, dünne Streifen, beträufelt sie mit



Spargel roh gehobelt und mariniert sowie gegrillt FOTO: W. SCHARDT/GRÄFE UND UNZER/DPA

Rapsöl und würzt mit Salz, Pfeffer und Kardamom. „Bei Grünspargel gebe ich Knoblauch und einen Thymian- oder Rosmarin-zweig dazu“, erklärt er. Beim Servieren verfeinert er mit Olivenöl, Meeressalz und einer Zitronenspalte.

Ira König richtet roh marinierten Spargel mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Mozzarella oder Räucherlachs an. Oder sie verknetet die gehobelten Gemüsestreifen für einen Salat vorsichtig mit Salz und Pfeffer, lässt sie 30 Minuten ziehen und verfeinert sie mit einem Dressing aus Joghurt, Mayonnaise, Zitronenabrieb und frischen Kräutern wie Schnittlauch oder Dill.

Die Autorin und Bloggerin Claudia Zaltenbach kreiert außergewöhnliche Rezepte wie Spargelsalat mit Blutorange, Rauke und Oliven-Bröseln oder mit Sesam-Miso-Dressing und Schnittlauchblüten. Bei der Variante mit der Blutorange sorgen Brösel aus Weißbrot, Oliven, Thymian und Zitronenabrieb für eine fruchtig-würzige Note. So wieso: Spargel mag Brösel. „Zu grünem und weißem Spargel passt auch prima Eierbrösel-schmelze“, schwärmt Eva-Maria Hoffleit. Dazu hackt sie hartgekochte Eier und Kräuter wie Dill, Petersilie, Estragon und schneidet Schnittlauch in Röllchen. Das Ganze mischt sie unter in Butter angebräunte Semmelbrösel und würzt alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Wer seinen Spargel nicht kochen will, kann ihn auch einfach einmal braten. Simon Schumacher drittelt geschälte Spargelstangen und brät sie kräftig in der Pfanne an. Er löscht mit Weißwein ab, legt einen Thymianzweig dazu und lässt alles bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten durchziehen. Die Stangen sollten noch Biss haben. Vor dem Servieren hobelt Schumacher Parmesan darüber.



TIRAMISU

Wer hat's erfunden? In dieser Frage wird beim „Tiramisu“ wie bei vielen anderen Traditionsgerichten immer wieder gestritten. Unbestritten ist dagegen, dass der italienische Begriff „Tiramisu“ wörtlich „Zieh mich hoch!“ bedeutet. Und das vermag ja kaum eine Nachspeise besser als diese alkohol- und kaffegetränkten Biskuits, umrahmt von sahniger Mascarpone und bedeckt mit der leicht herben Kakaodecke.

FOTOS: DPA (4), COLOURBOX.DE (2), UWE BENDER, KARL ALLGAEUER/SHUTTERSTOCK.COM, AS FOOD STUDIO/SHUTTERSTOCK.COM



DIBELABBES

Ein Kartoffelgericht namens „Dibelabbes“: Im Saarland sorgt das für keinerlei Verwunderung. Denn als „Dibbe“ bezeichnet man in der Region einen gusseisernen Bräter, wie Herbert Frauenberger weiß. Und „Labbes“ sei dort der Teig. „Dieser wird für das Gericht aus Kartoffeln, Porree, Speck, Zwiebeln und Ei zubereitet“, berichtet er. Zu der Speise wird traditionell Apfelmus gereicht.



CARPACCIO

Ein Gericht wie ein Gemälde: Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet werden ergänzt von Parmesanspänen und einer Vinaigrette. Kein Wunder, dass das „Carpaccio“, eine so beliebte wie edle Vorspeise, nach dem venezianischen Renaissance-Maler Vittore Carpaccio benannt worden sein soll. Er war für die eindrucksvollen Rottöne in seinen Gemälden bekannt.



BLAUE ZIPFEL

„Blaue Zipfel“ sind in Franken beliebt. „Einst wurden die Würstchen mangels Kühltechnik haltbarer gemacht, indem sie in saure Marinade eingelegt wurden“, so Frauenberger. Dabei färben sie sich bläulich. Und bis heute werden die Würste „blau“ zubereitet.

Von Tiramisu bis zu Kalter Hund

SPEZIALITÄTEN Manche Gerichte tragen kuriose Namen - mit einfachen Erklärungen.

VON ANTONIE STÄDTER

Ein traditionelles Pfannengericht, das Kartoffeln, Zwiebeln und Speck enthält - das wird wohl viele Fans der deftig-bodenständigen Küche erfreuen. Doch die dann dieser Name: „Dibelabbes“! Da denkt der gewöhnliche Nicht-Saarländer sicher eher an Wackelpudding als an eine duftende Kartoffelspeise. Dabei gibt es für die Namensgebung der Spezialität eine einfache Erklärung (siehe links). Was überdies auch für spezielle Namen wie den „Bismarckhering“ (Reichskanzler Otto von Bismarck soll ihn geliebt haben) oder „Bloody Mary“ gilt. Bei dem Cocktail mit Wodka und Tomatensaft ist es nicht nur die rote Farbe, die zum Begriff geführt haben soll - sondern auch eine englische Königin namens Mary Tudor, Beiname: „die Blutige“.

Ganz verschiedene Anlässe haben besondere Namen von Speisen entstehen lassen, weiß Herbert Frauenberger, der vielen als TV-Koch beim MDR bekannt geworden ist und heute eine Kochschule in Thüringen betreibt. „Manchmal soll der Name an

eine historische Begebenheit erinnern wie die ‚Napoleon-Torte‘ (...), einige sind einfach landschaftliche Bezeichnungen oder aufgrund des Aussehens der kulinarischen Spezialität entstanden - man denke nur an ‚Tote Oma‘ oder ‚Schneewittchenkuchen‘“, schreibt er in seinem Buch „Die besten Rezepte mit ungewöhnlichen Namen“ (Buchverlag für die Frau, 96 Seiten, 9,95 Euro). Wobei es auch schon einmal makaber werden kann - wie eben das Grützwurstgericht mit Kartoffeln und Kraut beweist, das mal „Tote Oma“ und mal „Verkehrsunfall“ genannt wird.

Herbert Frauenbergers Buch versammelt Rezepte aus ganz Deutschland, „viele haben eine lange Tradition, und die meisten kommen mit wenig Zutaten aus, können leicht nachgekocht werden“, wie er sagt. Seit seiner Lehrzeit vor mehr als 50 Jahren habe er derlei Rezepte mit kuriosen Namen gesammelt. Sie reichen vom legendären „LPG-Kuchen“ aus DDR-Zeiten bis zum „Beamtenstippe“ genannten Hackfleischgericht, vom Kekskuchen „Kalter Hund“ bis zum Pfannengericht aus Mecklenburg namens „Bunte Katze“.



HERBERT FRAUENBERGER sammelt seit langem Rezepte mit kuriosen Namen.



DEICHELMAUKE

Nein, appetitlich klingt anders. Und dennoch hat es die Oberlausitzer „Teichelmauke“, gern auch tief sächsisch „Deichelmauke“ genannt, vielen angeht. Mit „Mauke“ wird in einigen Gebieten Sachsens eine Art Kartoffelbrei bezeichnet, erklärt Frauenberger. „In die Mitte kommt eine Mulde für die Sauce - ähnlich einem kleinen Teich.“ Kraut und Fleisch sind oft Bestandteil der Spezialität.



FAULE WEIBER SUPPE

Sexistisch! Werden einige bei dem Namen für diese thüringische Gemüsesuppe mit Mehlklößchen sagen. Und es ist auch wirklich nicht nett, eine Köchin so zu titulieren. Zumal solch eine Suppe mehr Aufwand erfordert als manch anderes Gericht, wie Herbert Frauenberger betont: „Für ‚faule Weiber‘ ist sie wirklich nicht geeignet.“ Der Name hat sich trotzdem durchgesetzt.



NAPOLEON-TORTE

Napoleon wäre wohl nicht sehr erfreut über diese Namensgebung gewesen. Denn: „Die Napoleon-Torte kreierten russische Köche 1912 für die großen Feierlichkeiten zum 100. Jahrestag des Sieges im Krieg gegen Napoleon“, so Experte Herbert Frauenberger.



PIZZA MARGHERITA

Dass sie aus Italien stammt, ist bei der Klassiker-Pizza mit Tomate, Mozzarella und Basilikum schon an den Farben zu erkennen. Es soll denn auch Königin Margarethe von Italien gewesen sein, nach der die „Margherita“ benannt wurde.