

Ach, wie kurz ist die schöne Spargelzeit. Aber, mal ehrlich: Irgendwann ist dann aber auch mal gut mit dem edlen Gemüse. Zumal wenn es jedes Wochenende Spargel klassisch mit Kartoffeln, Schinken und zerlassener Butter gab (übrigens die einzige Art Anrichtung, die mein Vater, ein großer Spargelfreund, gelten ließ). Dabei ist das Ding, das seinen Kopf aus dem Sandhügel reckt, sehr vielseitig. Und das beginnt bereits bei der Art ihn zu garen – wobei jede Version ihre Vor- und Nachteile hat. Hier die 7 Arten, weißen Spargel essbar zu machen:

Um keine Missverständnisse aufkommen zu lassen: Wir reden vom weißen Spargel, der seine Saison ja von Anfang/Mitte April bis zum **Johannistag** am 24. Juni; danach wird er traditionell nicht mehr gestochen, was nach Erfahrung der Landwirte dafür sorgt, dass auf denselben Feldern wieder Spargel wachsen kann. Explizit erwähnt wird nicht mehr, dass weißer Spargel geschält werden muss und du dafür am besten einen speziellen Sparschäler anschaffst. Außerdem muss du die holzigen Ende großzügig abschneiden.

1. Ganz klassisch in Wasser kochen

Die althergebrachte und geradezu selbstverständliche Weise besteht darin, den Spargel in Wasser zu kochen. Das geht natürlich in einem speziellen, hohen Spargeltopf, der aber den Rest des Jahres dumm im Topfschrank herumsteht. Gut geeignet für senkrechtes Kochen sind Spaghettipötte, denen man den Einsatz wegnimmt. Außerdem sind ovale Töpfe, die lang genug sind für die Stangen, eine prima Wahl.

Das Wasser sollte mit reichlich Salz (nicht so viel wie bei Pasta, aber eben schon großzügig) und Zucker gewürzt werden. Ich verwende auf 4 l Wasser 1,4 EL Salz und 1 gestrichenen EL Zucker. Das Wasser bringst du zum Kochen, drehst dann die Hitze so runter, dass es nur noch simmert. Viele empfehlen, Spargel mit je 6 Stangen zu Bündeln zu binden, ich mach das nie.

Jedenfalls lässt du die Stangen ins Wasser gleiten (in hohen Töpfen mit den Spitzen nach oben – die dürfen sogar rausgucken) und dann in leicht simmerndem Wasser zwischen 12 und 15 Minuten garen. Gartest: Heb eine Stange mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser und versuche, einen Holzspieß hineinzustecken; er sollte leicht durchgehen, dann ist der Spargel gar. Nun kannst du die Stangen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen. Anrichtetipp: Leg eine gefaltete Stoffserviette auf eine Platte und dann erst die Stangen drauf, so wird

überschüssiges Wasser aufgesogen.

2. Kochen de luxe

Du kannst das Spargelaroma erheblich steigern, wenn du folgendermaßen vorgehst. Wasch die Stangen unter fließendem Wasser ab. Wirf die Abschnitte und Schalen in einen Topf, gib Wasser hinzu, sodass das Zeug bedeckt ist, und koch die „Abfälle“ in ca. 25 Minuten aus. Entferne Schalen und Enden sorgfältig und füll den Topf auf. Würze mit Salz und Zucker (siehe oben) und gib ein kleines Glas trockenen Weißwein hinzu. In diesem Sud kochst du den Spargel dann wie oben beschrieben.

3. Im Dampfgarer

Hast du einen Dampfgarer, kannst du Spargel besonders schonend kochen. Dabei sollten die Stangen nicht einfach im Gerät liegen, sondern auf einer handgeformten Schale aus Alufolie, auf die du vorher Salz und Zucker streust. Wie lange der Spargel braucht, hängt vom verwendeten Gerät ab – die Garzeit dürfte aber bei maximal 15 Minuten liegen.

4. Dampfgaren 2.0 – im Backofen

Auch im Backofen kannst du Spargel dampfgaren. Du solltest eine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen und das Rohr auf 180° Umluft vorheizen. Leg ein Backblech mit zwei Lagen Alufolie aus und platzier den geschälten Spargel darauf. Streu Salz und wenig Zucker drauf sowie ein paar Butterflöckchen. Leg obenauf noch einmal eine doppelte Lage Alufolie, die du mit der unteren Lage fest verbindest. Stich ein Dutzend Löcher in den Deckel. So wird der Spargel knapp 25 Minuten brauchen bis er gar ist. Tipp: Leg drei, vier dünne Scheiben Zitrone auf die Stangen.

5. Im Päckchen dünsten

Um Spargel zu dünsten, brauchst du zwingend einen gusseisernen Schmortopf. Koch einen Viertelliter Wasser mit 2 TL Salz und 1 gestrichenem TL Zucker auf. Leg die geschälten Stangen in den Topf und gieß das Wasser an. Bring die Flüssigkeit zum Simmern und setz dann den Deckel auf. So wird es etwa 15 bis 20 Minuten dauern bis der Spargel gar ist.

6. Einfach grillen

Ja, man kann Spargel auch grillen. Allerdings musst du bei dieser Methode mehrfach testen, wie sich dein Grill verhält. Ziel ist es, dass die Stangen ganz leichte Streifen vom Rost bekommt und innen weich ist, was du mit einem Holzspieß testen kannst. Gesalzen wird der Spargel in diesem Fall erst beim Servieren.

7. In der Pfanne braten

Dass man grünen Spargel grillen und braten kann, ist bekannt. Es geht aber auch mit weiße Spargel. Dazu schneidest du die Stangen in gleich lange Stücke. In der Pfanne schäumst du etwa 1 EL Butter auf und wirfst die Stücke hinein. Brate sie nun unter häufigem Schütteln und Wenden sanft an. Lösch mit einem kleinen Glas Weißwein ab, gib Wasser, Salz und Zucker hinzu und lass die Flüssigkeit bei nicht zu starker Hitze fast vollständig verkochen. Da sollte zwischen 12 und 15 Minuten dauern. Dann dürfte der Spargel gar sein.