

Wer sich an der Begeisterung für die **Spargelzeit** abarbeitet oder gar einen **Spargel-Hype** ausmacht, kommt entweder nicht aus einer Region mit traditionellem Spargelanbau oder mag die weißen Stangen einfach nicht. Immerhin hat der Spargelverzehr zwischen Ende April und dem **Johannistag** in unseren Breiten eine teilweise mehr als 300-jährige Tradition. Wobei das feine Gemüse bis ins 19. Jahrhundert dem Adel und dem Klerus vorbehalten war.

Allerdings wurde der weiße Spargel fast ausschließlich in den Gegenden verzehrt, in denen er auch angebaut wurde – zum Beispiel bei uns am Niederrhein. Woanders kannte man bis weit in die Achtzigerjahre hinein die Stangen praktisch nur aus der Dose. Hier bei uns aber isst man in der Zeit nicht nur oft Spargel, sondern nimmt mindestens einmal an einem geselligen Spargeessen teil. In den Sechzigerjahren, mein Vater war bei der Hirschbrauerei angestellt, luden die Inhaber die gesamte Belegschaft im Mai mit Kind und Kegel zu einem solchen Schmaus ein; meistens in die Gartenwirtschaft Mönchenwerth. Die Liebe zum Asparagus habe ich von meinem Vater geerbt. Wobei ich eben nicht nur die weißen Sorten, sondern vor allem auch den grünen Spargel sehr mag.

Der ist letztlich aromatischer sowie leichter und vielseitiger zuzubereiten. Wenn du in der Spargelzeit zu den Grünen greifst, dann bitte nur zu Produkten aus der Region. Überhaupt ist es ein CO₂-Verbrechen, Spargel außerhalb seiner Zeit zu essen, vor allem, wenn er aus Lateinamerika oder Afrika eingeflogen wird. Grüner Spargel wird zudem außerhalb unserer Spargelregionen unter heftigem Einsatz von Chemie angebaut. Das folgende Rezept ist eher ein Beispiel für eine bestimmte Zubereitungsmethode als eine Bauanleitung.

Die Zutaten und die Zubereitung:

Du brauchst pro Person ein knappes Pfund vom grünen Spargel, wenn er nicht bloß Beilage ist. Für diese Variante wird er im Ofen gebacken. Du spülst die Stangen unter fließend Wasser ab und legt sie sorgfältig trocken. Schälen musst du diesen Spargel nicht. Ich verzichte auch darauf, das untere Ende zu schälen, sondern knicke das bisweilen holzige Ende einfach ab. Nimmst du das obere Ende in die Hand und fasst das untere Ende an, kannst du beim Biegen spüren, wo die Sollbruchstelle ist. Je nachdem wirst du so zwischen einem Fünftel und einem Viertel der Stange abbrechen. Tipp: Die Abschnitte musst du nicht wegwerfen, sondern kannst sie in leicht gesalzenem Wasser auskochen und so einen Spargelfond herstellen, mit dem du beispielsweise eine Spargelcremesuppe aufbrezeln kannst. Das gilt übrigens auch für die Schalen und Abschnitte von weißem Spargel.

Du heizt den Ofen auf 200° Umluft vor und legst ein Backblech mit Papier oder einer Silikonmatte aus. Pinsel den Untergrund mit ein wenig Olivenöl flächendeckend ein. Dann legst du die Stangen von der Mitte gleichmäßig nach links und rechts verteilt dicht an dicht aufs Blech. Träufle vom feinen Olivenöl drüber und bestreue den Spargel mit grobem Meersalz. So braucht er im Rohr ungefähr 12 Minuten zum Garen, wobei er bei dieser Methode den vollen Geschmack bewahrt.

Die Pfefferrahmsoße ist ein Klassiker, der auch zu anderen Sachen passt. Dafür brauchst du grünen Pfeffer aus dem Glas, Schalotten, Cognac und Schlagsahne. Du drückst die Pfefferkörner im Mörser leicht an und erhitzt sie in ausgelassener Butter. Nach einer Weile gibst du Schalottenwürfel oder -streifen dazu und schwitzt sie glasig an. Dann löschst du mit einem Schnapsglas voll Cognac oder Brandy Calvados geht auch, gibt der Soße aber einen anderen Dreh) ab und kochst die Sache so auf, dass der Alkohol verfliegt. Dann gibst du Schlagsahne dazu und lässt die Tunke langsam sämig einkochen. Du wirst feststellen, dass grüner Spargel und grüner Pfeffer ein Traumpaar sind.