

Rezept der Woche: Grüner Spargelsalat

Spargel, Spargel, immer nur Spargel... Und dann ist das erotische Gemüse dieses Jahr auch noch ein Politikum. Wobei der grüne Vertreter seiner Art immer zu kurz kommt. Dabei ist er wesentlich vielfältiger als sein weißer Kollege: Man kann ihn nämlich auch braten und grillen (gab's gestern). Weil die grünen Stangen eben auf so viele verschiedene Weise zubereitet werden kann, dachte ich mir: Warum nicht als Salat?

Dabei war die Idee, die Salatsoße (Hippe Peoples nennen sowas "Dressing") aus dem Sud zu basteln, der beim Dünsten entsteht. Hat geklappt und war einfach:

Die Zutaten (für 4 Beilagenportionen):

500 g grüner Spargel
1 Kopf krauser Salat o.ä.
2 kl. Tomaten
1 Glas Weißwein
Butter
Olivenöl
Pfeffer, Salz

Die Zubereitung:

Im Gegensatz zum weißen Vertreter muss grüner Spargel nicht komplett geschält werden; es reicht meistens, das untere Drittel mit dem Spargelschäler zu bearbeiten. Zum Entfernen des holzigen Endes gibt es einen feinen Trick: Nach dem Schälen legst du die Stange in deine Handfläche, sodass unten knapp ein Drittel rausschaut. Dann fasst du mit den Fingern der anderen Hand das Ende an und knickst den Spargel langsam ... bis er bricht. Er wird das - bei sanfter Vorgehensweise - exakt an der Stelle tun, wo's holzig wird.

Schneide die Spargelstangen dann in etwa drei Zentimeter lange Stücke. Leg die Köpfe beiseite. Mach in einer passenden Pfanne Butter heiß bis sie schäumt. Darin brätst du die Spargelstücke nicht zu stark an. Lösch mit einem Schuss Weißwein ab, und lass die Sache ca. 8~10 Minuten dünsten - nach Wunsch auch unter einem Deckel. Gib 2 Minuten vor Schluss die Spargelköpfe dazu. Dann kannst du den Inhalt (beherzt) salzen und schwarz pfeffern. Während des Dünstens wäschst du den Salat und schleuderst ihn trocken. Auch die Tomaten sind zu waschen und dann in Achtel zu zersägen.

Nimm den Spargel aus der Pfanne, gib den Rest Weißwein dazu und lass ihn um gut die Hälfte einkochen. Gib Salat, Spargel und Tomaten in eine passende Schüssel. Nun gießt du den Sud über die Mixtur. Anschließend fügst du so viel Olivenöl hinzu, dass der Salat eine Soße hat. Eventuell musst du nachsalzen und/oder pfeffern. Servier den grünen Spargelsalat lauwarm. Das war's.