

Die freundliche junge Dame im türkischen Gemüseladen meines Vertrauens hat's erfunden. Denn als ich dieser Tage mit einem Pack Yufka-Blätter an die Kasse trat, sagte sie: „Ah, Sie machen Börek.“ Hatte ich eigentlich nicht vor. Eigentlich waren die dünnen Teigblätter nur als Vorrat gedacht. Nun hatte ich aber zuvor zehn Stangen Spargel am Stand von Landwirt Poot aus Waldfeucht erworben und hatte einen Geistesblitz für ein schräges Crossover-Gericht. Also kaufte ich noch ein Töpfchen Ziegenfrischkäse und – schwupps- war der/die/das Spargel-Börek erfunden. Dazu muss man sagen, dass es türkische Esser nicht so mit Spargel haben. Wie mir der Chef vom Gemüseladen gestand, habe er noch nie in seinem Leben Spargel gegessen, und in der Heimat seiner Eltern seien die aromatischen Stangen auch gänzlich unbekannt. Das sieht bei Ziegenkäse – wie wir seit der Erdogan-Böhmermann-Affäre wissen – ganz anders aus. Was soll ich sagen: Spargel-Börek mit Ziegenkäse ist sehr lecker.

Bekanntlich wird am Johannis-Tag, das ist der 24.06., zum letzten Mal Spargel gestochen. Das ist ein fiktives, aber sehr traditionelles Datum. Gestern begegnete ich einem Spargelbauer in Straberg bei Dormagen und fragte nach. Der schlitzohrige Pragmatiker sagte: „No jo, wenn Johannis auffen Freitag fällt, stechen wir am Samstag schon noch n bisschen... Wird ja samstachs am meisten jekauft.“ Mit anderen Worten: Heute letzte Gelegenheit für frischen weißen Stangenspargel in 2016! Und dann wäre der/die/das Börek eine prima Variante...

## Das Rezept

### **Die Zutaten für drei Portionen:**

1 Pack Yufa-Blätter vakuumiert (= 3 Blätter und ca. 400 g)  
12 etwa gleich dicke Stangen weißer Spargel  
150 g Ziegenfrischkäse  
3 Eier  
1 kleines Glas Milch  
3~4 EL Olivenöl  
50 g flüssige Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Zucker

### **Die Zubereitung:**

Als erstes musst du den Spargel schälen und dann in mit reichlich Salz und einer Prise Zucker gewürztem Wasser in knapp 10 Minuten gar simmern. Die Stangen sollten noch so stramm sein, dass sie sich beim Rausheben aus dem Wasser nur ganz leicht biegen. Dann rührst du

die Eiermischung aus den Eiern, der Milch und dem Olivenöl an und würzt diese mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel. Optimal für Börek ist eine rechteckige Backform, die quer auf das Rost im Backofen passt – denn du übrigens jetzt auf 180° Umluft vorheizt.

Die Verarbeitung der hauchdünnen Teigblätter ist ein wenig heikel. Sie sind ursprünglich rund und haben einen Durchmesser von knapp 80 Zentimeter. In der Packung sind sie dann zu Quadraten zusammengefaltet. Du musst sie also aus ihrer Hülle befreien und auseinanderfalten. Leider kleben sie an den Faltungen gern zusammen und reißen dann. Das ist nicht weiter tragisch, weil die Yufa-Dinger eh nicht bügelglatt in die Form kommen – nur sollten sie nie doppellagig liegen, weil sie dann nicht richtig backen.

Erst einmal butterst du die Backform aus. Dann legst du ein ganzes Yufa-Blatt hinein, sodass die Ränder überlappen. Pinsele den Teil, der in der Backform liegt, mit flüssiger Butter ein. Dann schlägst du die überstehenden Ränder locker darüber. Nun verteilst du mit einem Löffel etwas mehr als ein Drittel der Eier-Mischung auf dem Teigrechteck. Jetzt legst du die Spargelstangen schön gleichmäßig auf. Brösele den Ziegenfrischkäse zwischen die Stangen. Nun kommt das zweite Yufa-Blatt nach demselben Muster auf den Spargel. Darüber das zweite Drittel des Eier-Mixes. Und dann wiederholst du das Spiel und streichst die Oberfläche mit dem Rest der Eier-Geschichte ein.

So kommt der/die/das Börek für mindestens 20 Minuten in den Ofen. Ab Minute 21 machst du regelmäßig eine Sichtkontrolle, denn das was man vom Yufa sieht, sollte am Ende rehbraun sein. Die Oberfläche der Torte darf natürlich nicht schwarz werden. Klassisch wird Börek in der Form serviert und erst bei Tisch in Portionen geschnitten. Wenn du aber eine ausreichend große Platte oder ein ansehnliches Holzbrett hast, dann wuchte den Börek zum Servieren darauf.