

# Gaumenfreuden

## Spargelragoût aus spritzigen Churer Spargeln

### Zutaten

500 g Kalbsmilken,  
Alternativen sind Kalbsleber,  
Scampi oder Riesencrevetten

#### Für den Milkensud:

1 l gut gesalzenes Wasser,  
1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner,  
2 EL Essig  
Bratbutter

500g weisse Spargeln; der Spargel-  
sud soll gut gesalzen sein; 1 TL  
Zucker und ca. 20 g Butter begeben

#### Für die Sauce:

2 EL Sherryessig, 1 EL Milkensud,  
1 kleine, sehr fein gehackte  
Zwiebel, 1 TL Honig, etwas  
Cayennepfeffer

Frisch müssen Sie sein! Ob weiss oder grün – nur wenn Sie beim Rüssten mit Saft bespritzt werden, haben Spargeln das volle Aroma, auf das wir uns im Frühjahr immer so freuen. Auch wenn uns das Angebot bei Grossverteilern vorgaukelt, Spargeln seien das ganze Jahr verfügbar, so ist die Realität eine ganz andere: frische, einheimische Spargeln spriessen von April bis und mit Juni, und wie die Christbäume spätestens auf Drei Könige verschwinden sollten, so wirken Spargeln im Dezember wie der Samichlaus im Juli.

Die frischesten Spargeln erhalten Sie beim Spargelbauer, allerdings oft zu Preisen, die mit Aktionsangeboten beim Grossverteiler nicht zu konkurrieren vermögen. Eine frische Churer Spargel zeigt eine feuchte, unverfärbte Schnittfläche. Trockene, verhornte Flecken, nachgedunkelte

Ränder oder sogar Längsrillen zeugen von altem Gemüse, das wohl schon eine Reise um die halbe Welt hinter sich hat. Jeder Franken, den Sie für frisch gestochene einheimische Spargeln mehr ausgeben als für solche aus fernen Ländern, zahlt sich aus. Es ist noch niemand wegen exzessiven Spargelgenusses verarmt – und der Spargelbauer erwirbt aus seiner Arbeit übrigens oft mehr Rückenweh als Reichtum.

Am liebsten habe ich die Spargeln schlicht in viel Salzwasser mit etwas Zucker und Butter gekocht, begleitet von einer selbst gemachten Mayonnaise und hauchdünn geschnittenem Rohschinken. Ist einmal Abwechslung gefragt, so bieten sich vielfältige Variationen, zum Beispiel in Form des folgenden Spargelragoûts an.

### Zubereitung

Die Kalbsmilken lassen Sie im gut gesalzenen Sud mit Pfefferkörnern, Essig und Lorbeerblatt während 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen. Alsdann spülen Sie die Milken mit kaltem Wasser ab und befreien Sie von allen Häuten, womit auch gleich mundgerechte Stücke entstehen sollten. Die in Stücke von 4 bis 5 Zentimeter Länge geschnittenen, gut geschälten Spargeln werden in viel Salzwasser in einer knappen Viertelstunde gar gekocht. Die Spargelspitzen legen Sie lediglich für 10 Minuten in den Sud. Während die Spargeln kochen, braten Sie die leicht gesalzenen und gepfefferten Milken in reichlich Butter goldbraun an. Kurz vor dem Servieren werden sie mit Essig und Milkensud abgelöscht und die feinen Zwiebelchen kommen zur Sauce. Mit etwas Cayennepfeffer abschmecken und den



MARKUS FISCHER

Culinarius

Honig in der Sauce auflösen. Die Spargeln und Milken werden mit der süss-sauren Sauce auf weiten Tellern malerisch, allenfalls auf einem grünen Salatblatt, angerichtet. In der nächsten Ausgabe geht es dann gleich nochmals mit Spargeln, und zwar in einem Risotto, weiter.

Dr. Markus Fischer, 64, ist Direktor der Gebäudeversicherung Graubünden. Als passionierter Hobbykoch hat er zwei Kochbücher, «Heiter geniessen» und «Einfach raffiniert», herausgegeben.

