

## **Gabeltest für perfekt gekochten Spargel Regionale Herkunft garantiert Frische**

Der beste Spargel kommt für den pfälzischen Sternekoch Karl-Emil Kuntz vom Restaurant zur Krone in Herxheim-Hayna aus der Region: «Wir beziehen unseren Spargel frisch gestochen aus der Nachbargemeinde und lassen ihn grundsätzlich nicht im Kühlhaus über Nacht stehen, sondern verarbeiten ihn topfrisch. Denn Spargel besteht zum Grossteil aus Wasser und je länger er steht, umso trockener wird er und umso mehr Geschmack verliert er», informiert der Spitzenkoch. Damit die Edelstangen keine Feuchtigkeit verlieren, stellt er sie mit dem unteren Ende in Wasser und bedeckt sie mit einem feuchten Tuch. Sein Tipp: «Am besten schmeckt Spargel, wenn man sich die Mühe macht und ihn direkt beim Erzeuger einkauft. Das muss nicht immer die 1a-Klasse sein, es gibt auch eine schöne zweite oder dritte Klasse.» Schälen, dann die Enden nicht zu knapp abschneiden, um die Bitterstoffe zu entfernen, lautet ein weiterer Tipp des Spitzenkuchs. Kuntz: «Säure nimmt die Bitterstoffe. Daher kochen wir unseren Spargel immer mit etwas Zitronensaft, dazu Salz und Zucker. Ein kleines Stück Butter im Kochwasser verfeinert zusätzlich.» Das Geheimnis

beim Spargelkochen besteht darin, die Stangen rechtzeitig aus dem Kochwasser zu nehmen. «Wir achten darauf, dass die Spargelstangen noch ein bisschen Biss haben. Denn zu weich gekocht verlieren sie an Geschmack», so der Spitzenkoch. Je nach Garverfahren und Dicke der Stangen dauert die Garzeit ca. acht bis zehn Minuten. Georg Lohner, der acht Kilometer vom Spargelmekka Schrobenshausen entfernt seinen Spargel anbaut, empfiehlt den Gabeltest: «Einfach eine Stange auf eine Gabel legen, sie sollte sich leicht biegen, aber nicht herunterhängen, dann ist der Spargel optimal.» Den ersten Spargel genießt der Spargelanbauer am liebsten pur. Für Spitzenkoch Kuntz sind klassische Beilagen immer noch am schönsten. «Eine neue Kartoffel dazu, eine leichte Sauce Hollandaise oder frisch gebräunte Butter und ein paar Flädle, sprich kleine, dünne Pfannkuchen, das ist perfekt und unterstreicht den feinen Eigengeschmack von Spargel am besten.»

■ *aid, 16. April 2010 Irmingard Dexheimer*