



Der 2-Haubenkoch genießt sichtlich die Zubereitung

## Marinierter Spargel mit Tomatenvinaigrette, Basilikum und Parmesan

Dieses Rezept stammt von Michael Oberrauter,  
2-Haubenkoch und Küchenchef des \*\*\*\*\*-Hotels  
Ronacher ([www.ronacher.com](http://www.ronacher.com)).

### Zutaten:

- 1 kg frischer Stangenspargel
- 3 Tomaten
- 10 Basilikumblätter – in feine  
Streifen geschnitten
- Basilikumspitzen für Dekoration
- Olivener Öl
- Balsamico-Essig
- 50 g gehobelter oder geriebener  
Parmesan
- Salz
- Zucker
- Pfeffer aus der Mühle





### Zubereitung:

Den Stangenspargel schälen, Endstücke ca. 2 cm abschneiden und in leicht köchelndem, etwas gezuckertem Wasser einkochen. Der Stangenspargel sollte nicht zu lange gekocht werden. Er sollte noch schön bissfest sein.

Den Spargel herausnehmen und mit Eiswasser oder kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und „kreuzweise“ auf der Unterseite einschneiden. Die Tomaten ungefähr 5–6 Sekunden in kochendes Wasser geben, herausnehmen und kalt abschrecken. Dadurch kann man die Haut der Tomaten leicht abziehen. Danach die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Tomatenzungen werden kleinwürfelig geschnitten.

Marinade: 4 cl Balsamico-Essig mit 12 cl nativem Olivenöl, etwas Salz und Zucker glatt rühren. Tomatenwürfel und Basilikum dazugeben.

Den gekochten Spargel auf einem Teller anrichten und mit Tomatenvinaigrette marinieren. Zuletzt gehobelten Parmesan daraufgeben, mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Basilikumblättchen garnieren.

## Kalte Spargelpfanne

Eines der wohl ältesten und noch existierenden Spargelrezepte stammt von Marcus Gavius Apicius (ca. 25 v.Chr.– ca. 40 n.Chr.). Apicius galt als unersättlicher und manchmal zu Extremen neigender Feinschmecker. Sein Buch *De re coquinaria* (Über die Kochkunst) ist das älteste erhaltene römische Kochbuch der Antike.

Ob in dem von uns übersetzten und mit Anmerkungen versehenen Rezept Wildspargel oder kultivierter Spargel verwendet wurde, ist nicht mehr eruierbar.

**Originaltext aus *De re coquinaria, Librum III*:**

ALITER PATINA DE ASPARAGIS FRIGIDA

ACCIPIES ASPARAGOS PURGATOS,  
IN MORTARIO FRICABIS, AQUAM  
SUFFUNDES, PERFRICABIS, PER  
COLUM COLABIS, ET MITTES  
FICETULAS CURTAS. TERES IN  
MORTARIO PIPERIS SCRIPULOS  
SEX, ADICIES LIQUAMEN, FRICABIS,  
VINI CYATHUM UNUM, VINI PASSI  
CYATHUM UNUM, MITTES IN  
CACCABUM OLEI UNCIAS III. ILLIC  
FERVEANT. PERUNGES PATINAM, IN  
EA OVA VI CUM OENOGARO MISCES,  
CUM SUCO ASPARAGI IMPONES  
CINERI CALIDO, MITTES IMPENSAM  
SUPTRA SCRIPTAM. TUNC  
FICETULAS COMPONES. COQUES,  
PIPER ASPERGES ET INFERES.



**Oenogarum** ist ein antikes Würzmittel, es wird auch Weinliquamen oder Weingarum genannt.

Es wird folgendermaßen hergestellt:

### Zutaten:

100 ml Brühe  
100 ml Wein  
2 EL Honig  
2 TL Oregano  
2 TL Minze  
2 TL Koriander

### Zubereitung:

Brühe, Honig und Wein so lange vermischen, bis sich der Honig vollständig gelöst hat. Nun die Gewürze hinzugeben und alles 2 bis 3 Tage ziehen lassen. Anschließend wird die Mischung durch einen Filter in eine saubere Flasche umgefüllt. Oenogarum hält sich im Kühlschrank viele Wochen.

### Zutaten:

500 g grüner Spargel  
4 Hühner- oder Putenbrüste  
6 Pfefferkörner  
etwas Oenogarum  
1 Glas Rotwein  
1 Glas Likörwein  
150 ml Olivenöl  
6 Eier

### Zubereitung:

„Nimm gereinigten Spargel, reibe ihn im Mörser, gieße Wasser zu und streiche ihn durch einen Durchschlag. Füge zubereitete Höhlenschnäpper (*Ficedula*) hinzu. (Bemerkung: Höhlenschnäpper sind eine Gattung der Singvögel – Sie können selbstverständlich auch Huhn oder Pute verwenden.)

Reibe im Mörser 6 Pfefferkörner, tue Brühe hinzu, dann 1 Glas Wein, 1 Glas Likörwein, 5 Unzen (= 150 ml) Öl, tue es in ein Kasserolle, erhitze es dann und streiche eine Pfanne aus; in dieselbe tue 6 Eier mit Oenogarum (siehe nebenstehendes Rezept) gemischt; lege es mit dem Spargelsaft auf heiße Asche; mische es mit dem oben Angegebenen. Dann tue die Singvögel (oder eben Huhn oder Pute) hinzu, koche es, streue Pfeffer darüber und richte es auf einem Teller an.“

Ursprünglich wurde dieses Gericht kalt gegessen, es eignet sich aber auch als warme Speise.

Weitere köstliche Kochanleitungen aus dem antiken Pompeij finden Sie unter dem Link der Spargel-Info.



## Spargelmousse mit Erdbeeren

### Zutaten:

500 g weißer Spargel  
160 ml Spargelsaft  
70 g Butter  
70 g Zucker  
10 g Maisstärke  
4 Blatt Gelatine  
10 cl Whisky  
0,2 l Obers (Sahne)  
120 g Erdbeeren  
Rhabarberkompott



### Zubereitung:

Spargel schälen, klein schneiden, in Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft weich kochen. Aus dem Sud nehmen, pürieren und passieren. Den abgewogenen Spargelsaft mit Zucker, Butter und Stärke zum Kochen bringen und leicht abbinden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei geringer Hitze auflösen. Etwas von der kalten Spargelmasse vorsichtig untermengen, gut verrühren und zur übrigen Spargelmasse geben. Das geschlagene Obers vorsichtig unterziehen. Whisky und klein geschnittene Erdbeerstücke unterheben. Die Masse in eine längliche und mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form füllen, mit Folie abdecken und im Kühlschrank absteifen lassen. Mit Rhabarberkompott anrichten.