

Spargelsuppe vom grünen Spargel

Rezept von Katharina Prato 1905



Zubereitung:

Dünnen grünen Spargel bricht man in Stücke und kocht ihn, die Köpfe abgesehen mit Suppe oder Wasser, weich. Die Köpfe werden beiseite gelegt. Die übrigen Spargel werden passiert und mit geschmolzener Butter mit dem Spargelsud vergossen. Dann kocht man die Spargelköpfe damit auf und gibt einen Teil der Farce (= passierte Masse) in die Suppe. Dieselbe kann beim Anrichten mit einem Dotter und ein wenig Krebsbutter (siehe Kasten) legiert werden.

Zutaten:

500 g grüner Spargel
½ l Gemüsesuppe
100 g Butter
1 Eidotter

Krebsbutter

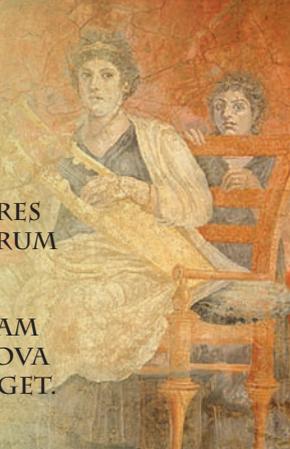
Man dünstet die gestoßenen Schalen von gesottene Krebse mit Butter (Schalen von 15 Krebse mit ungefähr 150 g Butter), bis dieselbe rot geworden ist, schüttet dann heißes Wasser dazu, seiht das ganze durch ein feines Sieb, lässt es erkalten, nimmt hierauf da gestockte Fett ab und verwendet es je nach Belieben. Wenn es nicht rein ist, zerlässt und seiht man es nochmals.

Und hier gleich noch ein Rezept von Apicius, im Original und in der Übersetzung:

Aliter patina de asparagis – Spargel-Eierkuchen

ALITER PATINA DE ASPARAGIS

ADICIES IN MORTARIO
ASPARAGORUM PRAECISURAS,
QUAE PROICIUNTER, TERES,
SUFFUNDES VINUM, COLAS. TERES
PIPER, LIGUSTICUM, CORIANDRUM
VIRIDEM, SATUREIAM, CEPAM,
VINUM, LIQUAMEN ET OLEUM,
SUCUM TRANSFERES IN PATELLAM
PERUNCTAM, ET, SI VOLUERIS, OVA
DISSOLVES AD IGNEM, UT OBLIGET.
PIPER MINUTUM ASPARGES.



In einen Mörser tue die zurecht geschnittenen Spargel, reibe sie, füge Wein hinzu und streiche sie durch. Reibe Pfeffer, Liebstöckel, grünen Koriander, Bohnenkraut und Zwiebel mit Wein, Garum und Öl; tue die Masse in eine ausgestrichene Pfanne und wenn du willst, tue noch sechs geschlagene Eier hinzu, so viel als nötig sind, streue etwas Pfeffer darüber, sobald die Masse gestockt ist.

Zum Nachkochen ist das Rezept wie folgt zu adaptieren:

Zutaten:

500 g grüner Spargel
4 Eier
100 ml Weißwein
2 kleine Zwiebeln
1 EL Fischfond
1 Prise Koriander
1 TL Liebstöckel
1 TL Bohnenkraut
Weißer Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Der Spargel wird bissfest gekocht. Die Zwiebeln würfeln und in Olivenöl anschwitzen.

Spargel in Stücke schneiden und die Kräuter kleinhacken (eine kleine Menge wird zum Garnieren beiseite gelegt).

Zwiebeln, Spargel und alle anderen Zutaten in einem Mixer pürieren. Die Masse mit etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur garziehen.

Zuletzt wird der Eierkuchen mit den restlichen Kräutern und etwas weißem Pfeffer bestreut.

Spargel-Chratzete

Das Schwarzwälder Chratzete ist vergleichbar mit dem österreichischen Kaiserschmarrn, mit dem Unterschied, dass anstatt Zucker Salz verwendet wird.

Insbesondere im Südbadischen und im Markgräflerland gehört diese Spezialität zu einem festlichen Spargelmahl.

Zutaten:

120 g Weizenmehl
220 ml Milch
Salz
Pfeffer
2 Eier aus nachhaltiger
Hühnerhaltung
15 g flüssige Butter
50 ml Mineralwasser
ca. 8–10 Spargel pro Person
vorbereiten (schälen und
kochen)

Zubereitung:

Weizenmehl in der Milch verrühren, Eier dazuschlagen, mit Mineralwasser aufspritzen und den Teig ganz dünn in wenig heißem Fett, ähnlich wie Omelette oder Pfannkuchen, auf einer Seite goldgelb backen. Das Omelette wenden und am besten mit einer Gabel in kleine Streifen zerreißen oder kratzen (daher stammt übrigens auch der Name „Chratzete“) und backen, bis es schön knusprig ist. Diese Beilage passt ideal zu Spargel, und wer will, kann auch eine feine Sauce Hollandaise dazu genießen (Rezeptvarianten für diese klassische Spargelsauce finden Sie auch in diesem Buch).

Tipp

Bei der Zubereitung sollte man unbedingt auch qualitativ hochwertige Pfannen verwenden. Die besten Chratzete bereitet man jedoch – wenn man es kann – in Großmutter's guter alter Eisenpfanne zu!

