

## Grüner Spargel mit Safran

### De li sparaci Über die Spargel

Togli li sparaci, e fàlli bolliere; quando sieno bullati, ponili a cocere con oglio, cipolle, sale e zaffarano, e spazie trite, o senza.

Nimm die Spargel und koche sie. Wenn sie gekocht sind, brate sie in Öl, mit Zwiebeln, Salz, Safran, mit zerstampften Gewürzen oder ohne.



Modern adaptiert, ließe sich dieses Gericht wie folgt nachkochen:

### Zutaten:

1,5 kg grüner Spargel  
5 Schalotten  
50 ml trockener Weißwein  
Olivenöl  
Butter  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
ca. 10 Safranfäden

### Zubereitung:

Die Safranfäden werden etwa 10 Minuten in Weißwein eingeweicht. Der Spargel wird bissfest gekocht. Währenddessen die gehackten Schalotten im Olivenöl und Butter anschwitzen, dann den Spargel hinzugeben und alles goldbraun braten. Zuletzt mit dem Safranwein ablöschen sowie mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tipp: Man kann das Gericht auch mit Parmesan bestreuen und dann servieren.

## Zio Pieros Spargelpasta

### Zutaten:

500 g Hartweizengriesnudeln  
500 g Bleichspargel  
Olio extra vergine  
1 Bund Petersilie  
Meersalz

### Zubereitung:

Spargel schälen und in 2–3 cm lange Stücke schneiden.

Einen Topf mit Wasser füllen, salzen und die Nudeln, sobald es kocht, hineingeben.

Die Nudeln sollten „al dente“ gekocht und keinesfalls matschig weich zerkoht werden!

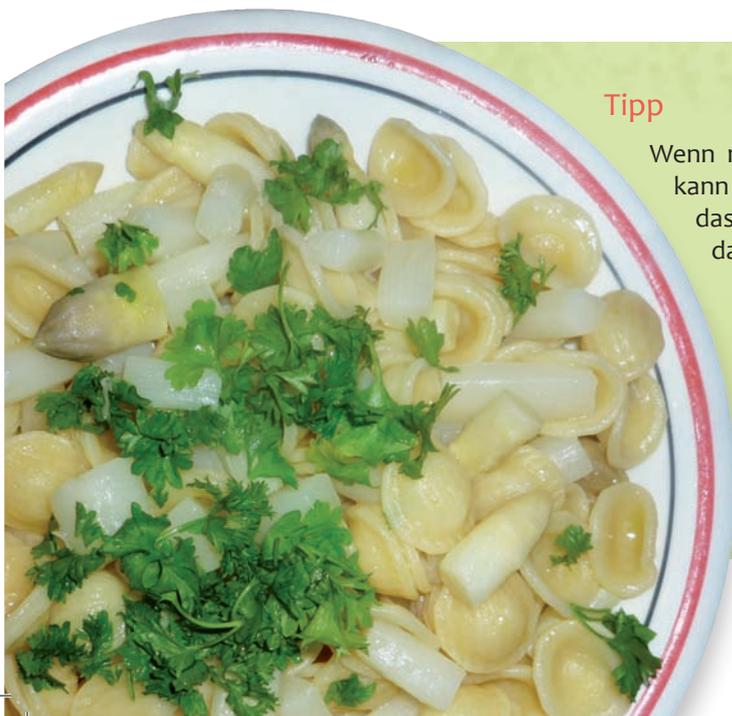
Die Spargelstücke ebenfalls in einem separaten Topf bissfest kochen.

### Tipp

Wenn man den Kochzeitpunkt des Spargels beherrscht, kann man die Spargelstücke im richtigen Moment auch in das kochende Nudelwasser geben. Die Nudeln nehmen dann noch viel stärker den Spargelgeschmack an.

Die Nudeln und Spargelstücke werden abgeseiht und gemeinsam mit frisch gehackter Petersilie unter Zugabe von kaltgepresstem Olivenöl und etwas Salz im Topf vermischt und sofort serviert.

Diese Pasta schmeckt sehr erfrischend und lässt den Spargelgeschmack gut zur Geltung kommen.



## Spargel-Crèmeschnitte mit Löwenzahnvinaigrette

Eine köstliche Nachspeise von Gerhard Bocek vom Marchfelderhof in Deutsch-Wagram ([www.marchfelderhof.at](http://www.marchfelderhof.at)).



### Zutaten:

#### Für die Spargelmousse

300 g geschälter Solospargel  
1 Schalotte  
30 g Butter  
1/8 l Crème fraîche  
1/8 l Schlagobers (Schlagsahne)  
aufgeschlagen  
1/8 l Spargelfond  
3 Blätter Gelatine  
gebeizter Lachs  
Salz  
Cayennepfeffer  
Zitronensaft

#### Für die Löwenzahnvinaigrette

1 Bund italienischer Löwenzahn  
1 rote Zwiebel  
2 Stück Secchi-Tomaten  
2 EL weißer Balsamico-Essig  
6 EL Walnussöl  
1 EL Akazienhonig  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

#### Spargelmousse:

Den Spargel in Scheiben schneiden und zusammen mit der geschnittenen Schalotte in Butter anschwitzen (keine Farbe nehmen lassen). Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen, Crème fraîche und Spargelfond begeben und weich dünsten. Die Gelatine ca. 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen, auspressen und zur Spargelmousse hinzufügen. Durch ein Sieb passieren und geschlagenes Obers unterheben. Eine eckige Pfanne mit Klarsichtfolie auslegen. Schichtweise mit Spargelmousse und gebeizten Lachsscheiben füllen (3 Schichten Lachs, 2 Schichten Spargelmousse). Anschließend für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.

#### Löwenzahnvinaigrette:

Den Löwenzahn waschen, fein schneiden, mit gehackter roter Zwiebel, Secchi-Tomaten und den übrigen Zutaten vermischen.

Die Crèmeschnitte vorsichtig in Würfel schneiden. Mit Zitronenspalte, gebackenem Strudelteigblatt und Löwenzahnvinaigrette servieren.

