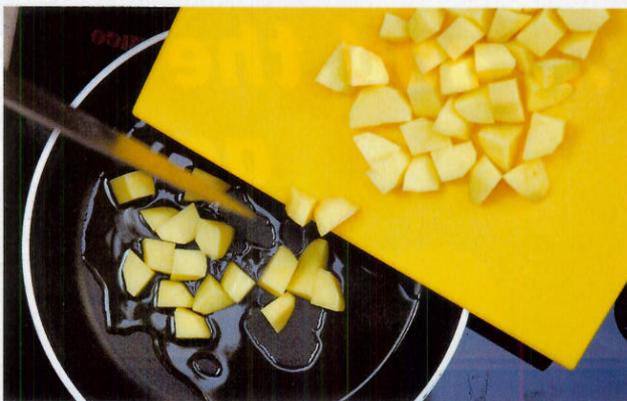


Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in kleine Würfel geschnitten. Vor dem Braten mit Papier von der Küchenrolle trocken tupfen



Dann werden die Kartoffelwürfel in Olivenöl gebraten und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt



Die Spargelsaison ist eröffnet: Aus diesen Zutaten entsteht im Handumdrehen ein herzhaftes Gericht mit besonderer Note

## Spargel - einfach gut und lecker

# Saisonauftakt

Es war Friedrich Christian Eugen Baron von Vaerst (1792-1855), der mit seinem 1851 erschienenen zweibändigen Buch „Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel“ erstmals in Deutschland den bewussten Genuss von Speisen betonte. Vieles von dem, was er auf rund 600 Seiten zusammentrug, hat auch heute noch Bestand.

Text und Fotos: Klaus Schneiders

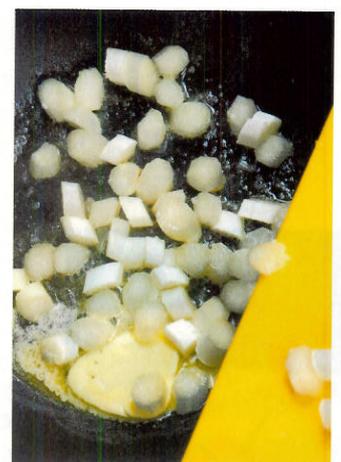
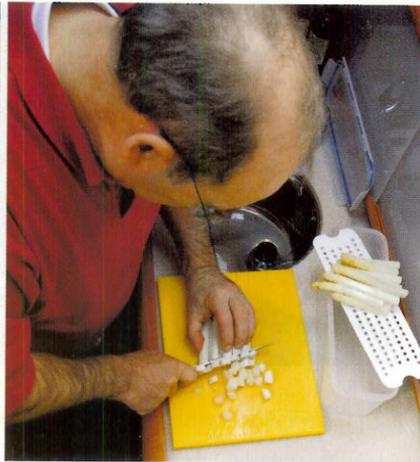
So erkannte der Baron von Vaerst in seiner Gastrosophie unter anderem, dass „Gewächse in Treibhäusern, die bloß durch Kunst reifen, ohne Süßigkeit, Geschmack und Aroma sind.“ Das wurde, wohlgemerkt, im Jahre 1851 veröffentlicht. Heute sind wir gewohnt, dass alle Lebensmittel rund um das Jahr verfügbar sind. Erdbeeren zu Weihnachten kommen aus Südafrika, sind sündhaft teuer und, Hallo Herr Baron, meist geschmacksschwach bis -los.

Wenn uns aufgrund der Klimaveränderung schon der normale Kreislauf der Jahreszeiten mit knackig Schnee im Winter abhanden kommt, können wir uns doch noch an der natürlichen Fruchtfolge aus Obst- und Gemüseanbau orientieren. Natürlich ist es möglich, auch an Weihnachten „frischen“ Spargel zu servieren - doch der kommt dann meist aus Chile und passt geschmacklich hervorragend zu den erwähnten Erdbeeren vom Kap der Guten Hoffnung - hoffnungslos...

Deutschland hat einige sehr gute Spargelregionen. Ein Hauptanbaugebiet des „königlichen“ Gemüses erstreckt sich



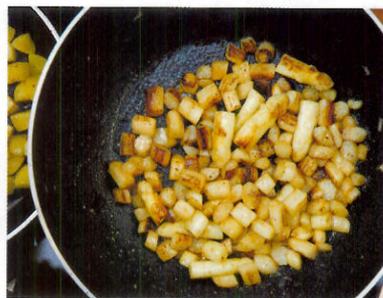
Der untere Teil des Spargels braucht eine längere Bratzeit und wandert zuerst in die Pfanne



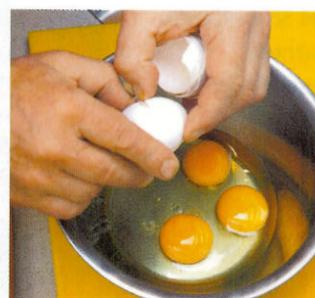
Rahmbutter für Geschmack



Eine Prise Muskatnuss verfeinert das Aroma



Nach und nach werden die übrigen Spargelteile zugegeben



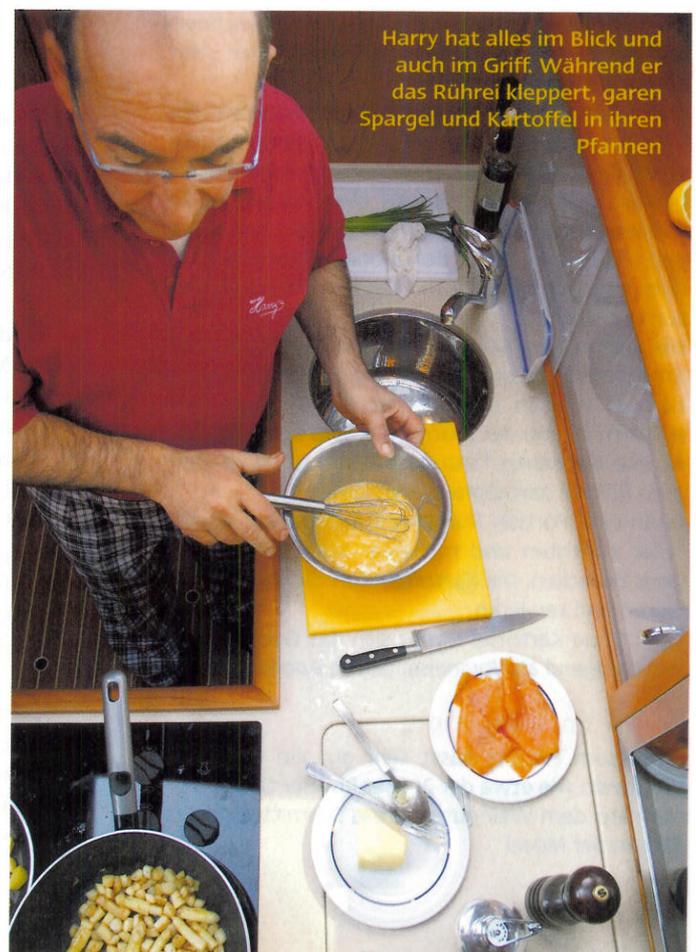
Die Eier werden in eine Schüssel geschlagen...



...und der Schnittlauch in feine Röllchen geschnitten

von Berlin bis vor die Tore Hamburgs, ein weiterer Schwerpunkt liegt entlang des Rheins mit Ausläufern bis in den Stuttgarter Raum. Das Geheimnis prächtig gedeihenden Spargels liegt im Boden, und der sollte sandig sein, meint jedenfalls der Spargel! Deutscher Spargel wird in den Monaten April, Mai und Juni gestochen. Je nach Verlauf des Winters kann sich der Erntebeginn verzögern, Schluss ist hierzulande auf alle Fälle am 24. Juni, dem Johannistag. Da der zeitnah an der Sommer Sonnenwende liegt, also auch reichlich Tageslicht in die Komüse dringt, steht einem aufwendigen Spargeessen nichts im Wege! Doch unser Smut Harry de Schepper hat ein ganz leicht und einfach zu kochendes Rezept mit an Bord gebracht. Bevor wir aber näher darauf eingehen, noch ein Wort zu Frische und Fruchtfolge: Wenn der letzte frische Spargel am Johannistag gestochen wurde, sollte er spätestens acht Tage später in Ihrer Pfanne oder dem Topf seine Erfüllung gefunden haben.

Unser „Kochstudio“ ist für die nächsten vier Folgen an Bord einer Etap 1100 AC umgezogen. Dort hat der Koch mehr Bewegungsfreiheit, der aufmerksame Beobachter und Fotograf hingegen reichlich Gelegenheit für Dehn- und andere -übungen, um das Geschehen in der Pantry ins rechte Bild zu setzen. Das liegt am unterschiedlichen Konzept der Boote. Unser erstes „Studio“, die Nimbus 380 Coupé, integriert die Pantry als langgestrecktes Sideboard in den Salon. Die Etap legt sie eine Stufe tiefer, gewährt dem Smut durch die L-Form mehr Raum, lässt das Küchenpersonal die Speisen aber über vier Tritte in den Salon befördern und dort am großen Tisch servieren.



Harry hat alles im Blick und auch im Griff. Während er das Rührei kleppert, garen Spargel und Kartoffel in ihren Pfannen

## Gebackener Spargel mit Rührei und geräuchertem Lachs



### Die Zutaten

200 g geräucherter Lachs in Scheiben  
500 g Spargel  
500 g festkochende Kartoffeln  
6 Eier  
100 g Rahmbutter  
200 ml Sahne  
1 Bund Schnittlauch  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

### Das Küchenmaterial

2 Pfannen  
Schneidebrett und Messer  
Spargelschäler  
Kochlöffel und Schneebesen  
Salz- und Pfeffermühle

### Die Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, trocken tupfen und in Olivenöl anbraten - mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spargel schälen und zunächst halbieren. Die wurzelnahen Enden in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und in einer Pfanne in der Rahmbutter braten. Den übrigen Spargel ebenfalls in Stücke schneiden und nach und nach braten. Die Köpfe erst zugegeben, wenn der übrige (härtere) Teil bereits angegart ist. Hin und wieder umrühren, salzen und pfeffern.

Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und frischen Schnittlauch hinzugeben. Wenn der Spargel gar aber noch bissfest ist, die Eiermasse hinzugeben und unter ständigem Rühren zart weitergaren lassen.

Dann eine Portion Rührei mit Spargel auf einem Teller anrichten und mit einer Scheibe Räucherlachs bedecken. Die Kartoffeln um das Rührei garnieren und servieren.

Tipp: Ohne Kartoffel eignet sich das Gericht auch hervorragend als Vorspeise. Guten Appetit!

### Die Weinempfehlung

Zu diesem Gericht passt sehr gut ein trockener Weißwein wie etwa der 2006er Rivaner Q.b.A. trocken aus dem Weingut Andreas Schmittges in Erden an der Mosel



Der Schnittlauch kommt zum Ei und wird vermischt



Ist der Spargel gar, wird das Rührei untergehoben



Stetiges Rühren vermischt Spargel und Eiermasse



Ist auch das Ei gar, wird das Ganze auf den Teller gegeben

### Eine Prise Muskat

Die überwiegende Mehrheit der Spargelrezepte fordert uns auf, das Gemüse in siedendes Wassers zu geben. Harry brät es! Aber nicht als Ganzes, er teilt den Spargel mittig, schneidet die untere Hälfte in kurze Stücke und gibt sie als erstes in die in der Pfanne ausgelassene Butter. Wenn der Spargel langsam Farbe annimmt, kommen die unteren Teile der oberen Hälfte in die Pfanne. Die Köpfe folgen zuletzt. Salzen und pfeffern, und dann: eine Prise Muskat!

Die Muskatnuss ist gar keine Nuss, vielmehr zählt der Baum zu den pfirsichartigen Gewächsen. Die ursprüngliche Heimat des Muskat sind die Banda-Inseln im Osten Indonesiens. Die Araber verwendeten die Muskatnuss bereits im 6. Jahrhundert als Gewürz, aber auch in der Medizin. Nach Europa kam Muskat im 12. Jahrhundert. Die Seemächte Spanien, Portugal, Niederlande und England führten im 16. Jahrhundert erbitterte Kriege um das lukrative Geschäft mit der Muskatnuss. Heute erhält man sie vollkommen gewaltfrei in jedem Gewürzregal. Dort wird sie oft auch in Pulverform angeboten, doch sollte man sich stets für die ganze Nuss entscheiden und bei Bedarf die benötigte Menge frisch reiben, denn das Aroma des Muskat ist leicht flüchtig.

Zurück in die Pfanne: Haben auch die Spargelköpfe Farbe angenommen, werden die geschlagenen Eier untergerührt. Ist das Rührei mit Spargel gar, wird direkt auf die Teller portioniert und mit einer Scheibe Räucherlachs drapiert. Die Kombination aus Spargel, Rührei, Lachs und Kartoffel ist binnen weniger Minuten zubereitet und wird die gesamte Mannschaft begeistern. Guten Appetit!