

Bis zu Johanni nicht vergessen:

sieben Wochen Spargel essen

Frischer Spargel, delikat, gesund und exklusiv nur wenige Wochen im Jahr in bester Qualität erhältlich.

Auf ihn freue ich mich jeden Frühling aufs Neue, genieße ihn in meinen Lieblingsvarianten und versuche neue Zubereitungsvariationen.



Ein Gedicht: Selbst gemachte Erdäpfel-Gnocchi mit in Butter geköcheltem Spargel

Polnischer Spargel (Warschau 1913)

Als solchen listet Ingrid Haslinger mein absolutes Lieblingsrezept in mandelbaums *kleine gourmandisen N° 004*: Gekochter Spargel, bestreut mit in Butter gerösteten Bröseln und ich gieße noch geschmolzene, leicht eingeköchelte Butter darüber.

Spargel mit Erdäpfel-Gnocchi

Ihn wie bei allen Zubereitungen sanft waschen, untere Enden abschneiden, weißen ganz, grünen nur im unteren Teil schälen. Schräg in 8 mm breite Stücke schneiden und mit einer Spur geriebener unbehandelter Zitronenschale in reichlich Butter garen. Butter in eine Pfanne mit hohem Rand abgießen, die „al dente“ gekochten Gnocchi darin wenden, den Spargel darunter mischen und mit schönen roten Pfefferbeeren anrichten.

Erdäpfel-Gnocchi Exkurs

Kaufen kann man sie akkurat, selbstgemacht sind sie apart, keine Hexerei. Erdäpfel und Spargel passen einfach gut zusammen. Heurige mit Butter und Spargel sind fein, aber für die Gnocchi müssen es festkochende aus dem Vorjahr sein.

Gekocht und geschält in die Erdäpfelpresse, ca. $\frac{1}{4}$ des Erdäpfelgewichts feines Mehl dazu und ca. 10 Minuten zu einem homogenen Teig kneten. Daraus dünne Rollen rollen und klein portionieren; z.B. mit einer Teigkarte

kleine Stückchen abtrennen oder von Hand abreißen und Kugeln von so ca. 1 $\frac{1}{2}$ cm Durchmesser formen. Diese auf eine möglichst rundzinkige Gabel drücken. Ein paar Probe-Gnocchi im siedenden Salzwasser kochen. Die Kunst ist, sie so flaumig wie möglich zu machen, ohne dass sie sich beim Kochen auflösen. Je mehr Mehl, desto stabiler sind sie, aber umso weniger flaumig.

Würze: Kurkuma oder eine Prise frisch geriebene Muskatnuss ins Mehl.

Bereiten Sie Ihren Spargel fein zu

Roh, fein geschnitten, mariniert, in Streifen geschält oder in dünne Scheiben geschnitten, in Zitronen- oder Orangensaft mariniert.

Mit Butter oder Öl anschwitzen

knackig, über feinen Erdäpfel-, Nudel- oder Blattsalat streuen.

Über Dampf erhitzen

eine schonende Option

Spargel kochen

Unten ist er fester, zum Kopf hinzu sehr zart – koche ihn aufrecht stehend, $\frac{3}{4}$ mit Wasser bedeckt mit ein bisschen Zucker und Zitronenschalen.

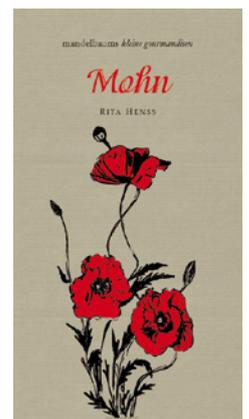
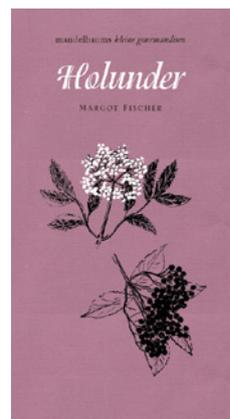
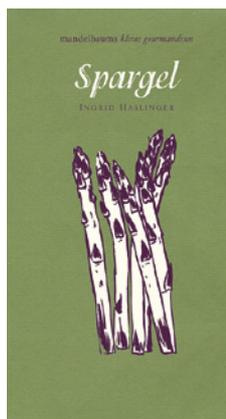
Spargelkochwasser

trinken oder für ein anderes Gericht 2-3 Tage im Kühlschrank aufheben.



Prima: Gekochter Spargel mit Butter & gerösteten Bröseln

N° 004 – 006
Mandelbaums
kleine, eben
erschienene
gourmandisen,
je 60 Seiten,
à € 12.-





Herzlich Willkommen im Mohndorf Armschlag im Waldviertel, ein Dorf widmet sich dem Graumohn.

Und im Mohnwirthaus Neuwiesinger stehen ausschließlich Mohngerichte auf der Speisekarte.

Er ist aber nicht nur im Waldviertel seit Jahrhunderten heimisch, man findet ihn in vielen Teilen der Welt, von Südafrika bis Spitzbergen, und die Botanik kennt gut hundert Arten. Rita Henss zeichnet seine Geschichte von 6000 vor unserer Zeitrechnung, seine Verwendung als Heil-, Rausch- Kosmetik- und Genussmittel nach. Die Schönheit der Blüte inspirierte Maler und Dichter. Auch wie man Fisch, Fleisch und Gemüse mit Mohn kombiniert, verrät sie uns in mandelbaums *kleiner gourmandise N° 006*.

Warmer Spargelsalat mit Mohn

Grünen Spargel längs halbieren, schräg in 4 cm lange Stücke schneiden (die unteren Enden entfernen), 5 Minuten sanft in Öl und Butter braten, ungemahlene Mohn dazu und noch 3 Minuten schwenken. Salz, Pfeffer, gehackten Petersil, geriebene Schale einer Bio-Orange und fein marinieren.



Köstlich: Spargel-Mohn Eierspeise

Ungemahlene Mohn, dekawaise, wie auch viele Reis-, Getreide- und Bohnensorten, Kartoffelmehl ... und alle Gewürze die Ihr Herz begehrt bei **Irenes Kräuterkistel, Stand vor Brunneng. 67**

Bassena Spargelwochen

Ob weiß oder grün, er findet sich in der Spargelsaison oft auf unserem Tagesteller, in frischem Salat und feiner Suppe.

Unser Highlight: Spargeldinner für 2 inklusive passender Weinbegleitung, schön gedecktem Tisch und kleinem Gruß aus der Küche, ebenfalls für 2: 3-Gänge € 35,- , 4-Gänge € 45,- Wir freuen uns auf Ihre Reservierung, damit Ihr Spargeldinner perfekt wird.

Bassena 33, Neulerchenfelder Straße 33

T: 942 36 61, info@bassena33.wien

Wochenkarte unter www.bassena33.wien

Spargelwein & Spargeltortelloni

oder dürfen es mit Spargel gefüllte Erdäpfel-Gnocchi sein? Sie werden uns wöchentlich frisch aus dem Veneto geliefert.

Dazu passen leichte Weine, wie Ribolla Gialla von Kitzmüller oder der biodynamische Zelen aus Slowenien.

La Salvia, Vinothek und Feinkost, Ecke Weyprechtgasse und Schellhamnergasse
newsletter@lasalvia.at, www.lasalvia.at

Wussten Sie, dass Holler schon in prähistorischen Zeiten eine Rolle in Mythologie und Heilkunde spielte?

Dass man, je nach verwendetem Pflanzenbestandteil Haare, Stoffe, Leder ... gelb, grün, rot, blau, violett oder tief schwarz färben kann? Margot Fischer gibt in „Holunder“,

mandelbaums *kleine gourmandisen N° 005*, Einblick in die Kulturgeschichte des Holler und stellt uns „Rezepte“ für Gesundheit, Haushalt und Gärten vor.

Wussten Sie, dass das Aroma der Blüten gut mit Spargel harmonisiert? Selbstverständlich, dass die Beeren nur richtig reif und gekocht verspeist werden dürfen.

Hollerblütensirup finden Sie am Baumarkt und natürlich bei Staud's.

Aus reifen Hollerbeeren bei Staud's

gibt's für alle jene, die ihr Hollerkoch nicht selber pflücken und kochen, aber auf den gesunden Genuss nicht verzichten wollen:

Fruchtsirup ohne Zuckerzusatz mit Apfelsaftkonzentrat gesüßt, Leichtkonfitüre aus Holunder mit Pflaumen und Apfel, manchmal auch in limitierter Auflage aus Früchten aus besten Lagen und Sorten – und Sorten gibt es auch beim Holler viele.

Staud's Pavillon auf der Piazzetta

www.stauds.com

