

Spargelissimo!

Lauwarmer Spargelsalat mit Orangenvinaigrette auf Friséesalat mit Bärlauch und knusprigen Black Tiger

Zutaten für 4 Personen:

Vinaigrette

150 g Schalotten
20–30 Bärlauchblätter
2 Zehen Knoblauch
1,5 Teelöffel Senf
4 Esslöffel Kräuternessig
180 ml Sonnenblumenöl
3 Orangen

Black Tiger

20 Stück Black Tiger Crevetten
(ohne Kopf)
1 Esslöffel Knoblauchpüree
Salz und Pfeffer

Spargeln

1,5 kg grüne Spargeln
Butter
Zucker
Friséesalat



En Gueta: Sommerau-Küchenchef René Betschart präsentiert seine Spargel-Kreation.

Zubereitung:

Die Schalotten, die Bärlauchblätter, den Knoblauch und den Senf in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Orangenzesten (hauchdünne Streifen aus der äussersten Schale) und etwas Orangensaft dazugeben. Am Schluss das Sonnenblumenöl «im Faden» langsam dazugiesen. Die Spargeln nur am unteren Ende schälen und zusammen mit den Orangenabfällen zwischen 12 und 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen. Einen Esslöffel Butter und eine Prise Zucker mit ins Kochwasser geben. In der Zwischenzeit die Black Tiger auslösen und bis in die Mitte einschneiden (Schmetterlingsschnitt). In etwas Erdnussöl knusprig braten, das Knoblauchpüree untermischen und beiseite stellen. Die noch lauwarmen Black Tiger zusammen mit dem Friséesalat, den Spargeln, den Bärlauchblättern und einigen Orangenfilets anrichten.

Er kommt leise, wie auf Zehenspitzen. Und plötzlich ist er da, man riecht ihn, man spürt ihn, und man liebt ihn: den von allen sehnlich erwarteten Frühling. Für den Gourmet ist der Mai ein richtiger Wonnemonat. Zu den Delikatessen des Frühlings gehört neben Erdbeeren, Rhabarber und vielen Kräutern vor allem auch der Spargel, eines der wohl ältesten und edelsten Gemüse. Er hat, frisch gestochen, viele begeisterte Anhänger. Zahl-

reiche Restaurants der Stadt bieten diesen Monat denn auch wieder schmackhafte Spargelgerichte in vielfältigen Variationen an. Ein Besuch lohnt sich. Mit dem *Asparagus officinalis*, so sein Name bei den Botanikern, lässt sich in der Küche vieles anstellen. Seine Vielseitigkeit schätzt auch René Betschart, der neue Küchenchef im Restaurant Sommerau: «Der Spargel eignet sich sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgang», erklärt der 29-jährige Koch, der seine Ausbildung im Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz absol-

viert hat und zuletzt im Alten Torkel in Jenins gekocht hat. Die weissen und grünen Stangen lassen sich übrigens ohne grossen Geschmacksverlust einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Wichtig ist, dass die Enden noch hell und saftig sind. Sind sie hingegen schon gelb, gar bräunlich verfärbt, trocken und rissig, sollte man die Hände davon lassen. Privat bevorzugt René Betschart die grüne Sorte. «Sie ist etwas würziger und kräftiger im Aroma.» Er begnügt sich dann mit

einer Sauce hollandaise, natürlich von Grund auf frisch zubereitet, und etwas Pata negra, dem berühmten spanischen Rauchschinken. Spargelrisotto bezeichnet er als sein eigentliches Steckenpferd. Auch mag er den lauwarmer Spargelsalat mit knusprigen Black Tiger. «Einfach, aber köstlich», meint der Küchenchef, der das Rezept zum Nachkochen zur Verfügung gestellt hat. Die Spargelwochen im Restaurant Sommerau dauern noch bis zum 17. Mai. René Betschart und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch und wünschen gutes Gelingen beim Nachkochen! (jo)