

Spargel mit Mayonnaise



Einheimischer Spargel - endlich ist er da! Weiss oder grün - da scheiden sich die Geister, aber Liebhaber gibt es für beide. Die Saison ist kurz, je nach Wetter von ca. Anfang April bis längstens am 24. Juni. Bevorzugte Regionen für weissen Spargel sind das Weinland, Seeland und das Wallis - grüner Spargel wird auch in vielen Hausgärten angepflanzt.

Klassisch servieren wir ihn mit Vinaigrette, Mayonnaise oder der warmen Variante Hollandaise. Manche mögen dazu Schinken in gekochter oder getrockneter Form oder bereiten den Spargel im Ofen als Gratin zu. Mit diesem Rezept gelingt Mayonnaise immer und ist im Nu zubereitet, nicht nur zu Spargel!




Mayonnaise

einfache Zubereitung mit dem Mixstab

2 dl Öl*		in einen Mixbecher geben
1 Ei, frisch		dazu geben. Stabmixer in den Mixbecher stellen und die Zutaten auf Maximalstufe, ohne den Mixer zu bewegen , mixen. Wenn die Masse zu emulgieren beginnt den Mixer langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist
Zitronensaft oder Essig Salz, Pfeffer		würzen
Schnittlauch, Petersilie, Kerbel		nach Belieben fein geschnitten zugeben
		* kaltgepresstes Öl kann beim Mixen bitter werden Leichte Variante: am Schluss Quark oder Jogurt unterziehen Haltbarkeit: Reste im Kühlschrank zugedeckt aufbewahren und am nächsten Tag aufbrauchen

Spargel

500 g Spargel pro Person		Vom Kopf bis zum Schnittende gut schälen. Am Ende wegschneiden, was holzig ist. Grüner Spargel wird nur im unteren Drittel geschält
		Spargel ins kochende Salzwasser legen, unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis er gar ist. (20-30 Minuten, mit Messer am Spargelende für Garprobe einstechen; grüner Spargel hat eine kürzere Garzeit von ca. 10 Minuten). Spargel vor dem Servieren gut abtropfen lassen. Er kann auch im Dampfgarer zubereitet werden.