SPARGELINFOS KURZ UND KNAPP

Warum endet die Spargelsaison am 24. Juni?

Die Spargelsaison endet im Allgemeinen am Johannistag (24. Juni), damit der Spargel noch ausreichend Zeit hat, durchzuwachsen und einen grünen Busch zu bilden. Vom 24. Juni bis zum ersten Frost sind es mindestens 100 Tage. Die Ernte wird somit beendet, damit die Pflanzen eine ausreichende Regenerationszeit haben, um im folgenden Jahr genügend neue Sprosse bilden zu können. Je nach Nachfrage und Erntemenge werden wir aber auch in den folgenden Tagen danach noch Spargel anbieten.

Welche Menge pro Person?

Pro Person rechnet man bei einem Hauptgericht ca. 500g, als Beilage mind. 200g ungeschälter Spargel.

Spargel schälen:

Weißer Spargel sollte von oben nach unten geschält werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die Schalen vollständig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Die Stängelenden sind in der Regel gerade abgeschnitten – ansonsten selber noch nachschneiden. Zum Schluss die Stangen waschen und dann je nach Rezept zubereiten.

Aus der Spargelschale kann man die Grundlage für eine Spargelcreme-Suppe herstellen.

Bei Grünspargel muss das untere Drittel geschält und die Enden ggf. etwas gekürzt werden.

Wie und wie lange koche ich Spargel?

Kocht frischen weißen oder violetten Spargel - je nach Dicke - 15 bis 20 Minuten in kochendem Wasser (mit etwas Salz, Zucker und Butter). Starke Gewürze und viel Zitronensaft im Sud verderben das feine Spargelaroma. Wer den Spargel schneeweiß genießen will, kann allerdings etwas Zitronensaft beigeben. Garprobe: mit einem Küchenmesser oder einer Gabel in ein Spargelende einstechen - es sollte weich sein, aber noch etwas Widerstand bieten. Grünspargel braucht nur etwa 10-15 Minuten gekocht werden.

Kann man Spargel einfrieren?

Spargel kann problemlos eingefroren werden. Spargel schälen und ihn in Tüten verpackt portionsweise einfrieren. Der Spargel darf auf keinen Fall vor dem Einfrieren gekocht oder blanchiert werden, da er dann seinen Geschmack verliert. Den gefrorenen Spargel nicht auftauen lassen, sondern den gefrorenen Block ins kochende Wasser geben. Wenn das Wasser dann wieder kocht, benötigt der Spargel je nach Dicke 8-12 Minuten, bis er gar ist.

Grünspargel kann genauso wie Bleichspargel eingefroren werden. Der eingefrorene Spargel sollte spätestens nach 6 Monaten konsumiert werden.

Was ist der Unterschied zwischen grünem und weißem Spargel?

Einfach ausgedrückt: weißer Spargel wächst unter der Erde und wird gestochen, kurz bevor oder sobald sein "Kopf" das Licht erblickt, Grünspargel wird dagegen nicht angehäufelt und wächst bereits in der Sonne. Dadurch bildet der grüne Spargel die Stoffe, die er zur Photosynthese benötigt - und das macht ihn grün. Theoretisch könnte man aus Bleichspargel Grünspargel machen, indem man keine Spargeldämme anhäufelt. Jedoch gibt es inzwischen auch spezielle Grünspargel und Bleichspargel-Sorten, die speziell für den Grün- bzw. Bleichspargelanbau gezüchtet wurden. Und wir bauen selbstverständlich eine spezielle Grün-spargel-Sorte an!

Warum hat der Spargel manchmal blaue oder violette Köpfe?

Blaue Köpfe bildet der Spargel immer dann, wenn er schon ein paar Stunden Sonne gesehen hat. Im Gegensatz zum Grünspargel entwickeln die weißen Spargelsorten zunächst blaue Köpfe. Würde man sie weiter wachsen lassen, würden auch sie grün werden. Blaue Köpfe schmecken genauso gut wie weiße Köpfe – meist nur etwas intensiver. Der Qualität des violetten Spargels ist genauso hoch wie von weißem Spargel! Spargel, der komplett violett ist, entstammt einer besonderen Züchtung, diese Sorte bieten wir jedoch nicht an.

Wie kann ich Spargel aufbewahren?

Wenn der Spargel schon geschält ist, dann sollte er möglichst am gleichen Tag, spätestens jedoch am nächsten Tag verzehrt werden.

Ungeschälter Spargel kann bei richtiger Lagerung maximal 3 Tage aufbewahrt werden.

Sowohl geschälter als auch ungeschälter Spargel sollte aus der Tüte genommen werden. Am besten man umwickelt ihn mit einem feuchten Küchentuch und legt ihn in den Kühlschrank.

SPARGELSORTIERUNGEN:

I Extra:

- kräftige, gleichmäßige, weiße Stangen
- geschlossener Kopf
- optisch einwandfrei
- geringer Abfallanteil beim Schälen im Vergleich zu den anderen Sorten

Verwendung: Stangengemüse, gut bei Einladung von Gästen

I. Wahl:

- gleichmäßige weiße Stangen
- optisch einwandfrei
- geringere Stärke als 1 Extra

Verwendung: wie I Extra auch gut bei Einladung von Gästen

II. Wahl:

- vollständige Stangen von geringerer Stärke als I. Wahl
- teilweise krumme Stangen
- Köpfe teilweise leicht aufgeblüht
- teilweise violette Stangen

Nachteil: mehr Abfall beim Schälen als I. Wahl und I Extra

Verwendung: für alle Spargelgerichte

Lange Spitzen:

- Spitzen, die nur zur Hälfte geschält werden müssen (untere Enden)
- sehr geringer Schalenanteil, dies bedeutet wenig Verlust
- hohe Qualität durch größeren Spitzenanteil (schmecken am besten)

Verwendung: für alle Spargelgerichte

Dünne Spitzen:

- Dünne Spitzen müssen nicht geschält werden
- 100 % Spargel (kein Abfall)
- hohe Qualität
- kurze Garzeit

Verwendung: Salate, Suppen, Beilagen Gemüse

Violetter Spargel:

- vollständige, gerade Stangen mit unterschiedlicher Stärke und violettem Kopf
- durch violettem Kopf ist der Spargel herzhafter im Geschmack als die anderen Sorten
- günstiger, weil nicht so ästhetisch

Verwendung: für alle Spargelgerichte

Warum ist der Spargel Violett?

Durch direkte Sonneneinstrahlung färbt sich der Kopf violett (weiß > violett > grünlich, Beginn Photosynthese Prozess) => zu spät gestochener Spargel

Haushaltsspargel:

- Stangen unterschiedlicher Stärke, die durch ihre Optik u. Ästhetik nicht den anderen Sorten zuzuordnen sind
- Günstige Alternative => schmeckt genauso gut

Extra Dicker:

- Spargel mit überdurchschnittlichem Durchmesser
- wenig Abfall
- günstig