



Weißer Spargel in Knusperpanade mit sahniger Kräuter-Soße

Eine Ode an das weiße Gold

Es gibt einen Moment im Jahr, auf den alle Genießer sehnsüchtig warten. Einen Moment, in dem die Natur aus ihrem Winterschlaf erwacht und uns ihr kostbarstes Geschenk darbietet: den Spargel. Wenn Ende März/Anfang April die ersten zarten Spitzen die Erde durchbrechen, beginnt eine kurze, fast magische Saison, die traditionell am Johannistag, dem 24. Juni, ihr Ende findet – eine liebevolle Verbeugung vor der Pflanze, um ihr die Kraft für das kommende Jahr zu bewahren.

Die Faszination für dieses königliche Gemüse ist so alt wie unsere Kultur selbst. Schon die alten Griechen priesen seine Vorzüge, doch es waren die Römer, die seine Kultivierung zur Kunstform erhoben. Seinen unaufhaltsamen Siegeszug in den deutschen Fürstenhäusern und Küchen trat der Spargel im Jahre 1565 an, als Herzog Christoph von Württemberg seine außergewöhnliche Qualität urkundlich festhalten ließ.

Heute wissen wir, was die Menschen damals bereits spürten: Spargel ist ein wahres Kraftpaket der Natur. Reich an wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen, ist er ein Inbegriff für leichten, unbeschwerten Genuss, der Körper und Seele in Einklang bringt.

Wir alle lieben den großen Klassiker – zarte Stangen mit zerlassener Butter oder einer samtigen Sauce Hollandaise, begleitet von jungen Kartoffeln und feinem Schinken. Ein Ritual, das wir ehren. Doch wir bei GUSTATICO fragen uns: Welches unentdeckte Potenzial schlummert noch in diesem edlen Gemüse?

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Wir laden Sie ein, den Spargel von einer neuen, aufregenden Seite kennenzulernen – mit einem modernen, raffinierten Rezept, das seine Eleganz zelebriert und unvergessliche Genussmomente schafft. Damit schaffen Sie Momente, die bleiben.

Weißer Spargelrolle in Knusperpanade mit sahniger Kräuter-Soße

(Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.)

Einkaufsliste für den Spargel

16 Stangen (mittlere Sortierung) weißer Spargel, geschält
8 dünne Scheiben Käse,
z.B. junger Gouda (Beemster – mild bis Royal) oder Emmentaler*
8 dünne Scheiben mageren Kochschinken
4 Große, dünne Scheiben Weißbrot oder Toast
100 g Mehl
200 g Paniermehl
2 Eier
100 ml Olivenöl
Frische Kresse (zum Garnieren)

* Die Käsescheiben müssen so dünn sein, dass sie gerollt werden können, ohne zu brechen.

Einkaufsliste für die Kräuter-Soße

2 Schalotten
2 Limetten
50 g Butter
100 g gekochter Schinken
300 g Frischkäse
200 ml Kochsahne
200 ml leichte Gemüsebrühe (z.B. von SweMa)
2 EL frische Kräuter, fein gehackt, nach persönlichem Geschmack
z.B. Thymian, Rosmarin, Petersilie, Kerbel, Oregano
(Alternativ: TK-Kräuter)
1/2 Esslöffel Dijon Senf (oder ein anderer sehr milder Senf)
Meersalzflöcken
Pfeffer schwarz, aus der Mühle

Die Zubereitung des Spargels:

Step 1

Die Spargelstangen in Salzwasser mit etwas Zucker und einem Schuss Limettensaft bissfest garen (ca. 10 bis 12 Minuten) und anschließend auf Küchenpapier abtropfen und etwas kühlen lassen.

Step

Jeweils 4 Stangen Spargel in 2 nebeneinander liegenden Käsescheiben eng einwickeln und anschließend jeweils mit 2 nebeneinander liegenden Schinkenscheiben ebenfalls eng wickeln.

Step 3

Die Spargelrollen mit einem Sieb fein mehlieren, dann eine der Weißbrotscheiben in den verquirlten Eiern einweichen. Danach die Brotscheibe mit der Küchenrolle flach walzen und als letztes um die Spargelrolle Wickeln und anschließend alles mit dem Paniermehl rundum panieren.

Step 4

Das Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die panierten Spargelrollen von allen Seiten goldbraun braten. Dann die Rollen auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und warmstellen.

TIP: Zum Warmhalten den Backofen auf max. 80 Grad/Umluft aufheizen. Bei dieser Temperatur erfolgt kein weiteres Garen.

Die Zubereitung der Soße

Step 1

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Kochschinken ebenfalls in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, zuerst die Schinkenwürfel kurz anbraten, die Zwiebeln dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3-4 Minuten dünsten.

Step 2

Alles mit der Brühe ablöschen, die Sahne, den Dijon Senf und den Frischkäse hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.

Step 3

Zum Schluß die fein gehackten Kräuter zusammen mit etwas Abrieb von der Limette und einem Schluss Limettensaft unterrühren.

TIP zum Anrichten (Bild vorhanden)

Die Spargel-Knusper-Rolle auf dem Teller mit etwas Kresse überstreuen,
Die Sahne-Kräuter-Soße auf den beiden Seiten der Rolle angießen und mit 2
Limettenscheiben dekorieren.

Kochzeit

Vorbereitung ca. 30 Minuten,

Kochzeit ca. 20 Minuten

kcal 640 pro Portion

GUSTATICO Weinempfehlung zu diesem Rezept:

Grundsätzlich passt zu diesem Spargelgericht immer ein säurearmer
Weißwein, z.B. ein trockener Grauburgunder, oder auch ein trockener, im
Stahlfass ausgebauter Chardonnay.

Und natürlich ist ein Silvaner ebenfalls immer eine gute Wahl.