



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



SPARGELGENUSS



SPARGELGENUSS – TIPPS, TRICKS & INSPIRATION



Worauf sollte man beim Kauf von Spargel achten?

- Geschlossene Köpfe: Die Spargelspitzen sollten fest geschlossen sein.
- Glänzende Stangen: Der Spargel wirkt prall und frei von Rissen.
- Frischer Saftaustritt: Beim Zusammendrücken der Enden tritt etwas Saft aus.
- Quietschprobe: Reiben zwei Stangen aneinander, sollte ein feines Quietschen hörbar sein.



Die Vielfalt der Spargelsorten

- Weißer Spargel: Wächst unter Erdwällen im Dunkeln und bleibt daher zart und mild.
- Grüner Spargel: Ragt aus der Erde und entwickelt durch das Sonnenlicht seine kräftige Farbe und ein intensiveres Aroma.
- Lila Spargel: Eine Variante des grünen Spargels, deren violette Farbe durch Anthocyane entsteht.
- Thai-Spargel: Dünne, zarte Stangen, die buschig wachsen und oberirdisch gedeihen.

Spargel richtig schälen

Halten Sie die Stange vorsichtig am oberen Drittel. Knicken Sie das Handgelenk leicht ein, sodass das untere Ende auf dem Unterarm aufliegt. Mit einem Sparschäler ab dem zweiten Drittel gleichmäßig in Richtung Körper schälen, dabei die Stange nach jeder Bahn leicht drehen, um eine schöne Rundung zu erhalten.

Welche Saucen passen zu Spargel?

- Sauce Hollandaise: Der Klassiker – eine feine Buttersauce mit Eigelb und einer Reduktion aus Schalotten, Weißwein und Gewürzen.
- Geklärte Butter: Sanft erhitzt, bis sich die Molke absetzt; die klare Butter wird abgeschöpft und leicht gesalzen.

Weitere Variationen:

- Sauce Béarnaise: Aromatische Kräutersauce mit Estragon und Kerbel.
- Sauce Vénitienne: Mit grüner Kräuterpaste aus Petersilie, Kerbel und Spinat verfeinert.



SPARGELGENUSS – TIPPS, TRICKS & INSPIRATION



Spargel richtig lagern

- Kühl und dunkel aufbewahren.
- In ein feuchtes Küchentuch einschlagen.
- Ungeschälter Spargel: Hält sich 3–4 Tage frisch.
- Geschälter Spargel: Am besten am selben oder nächsten Tag verzehren.

Garzeiten für perfekten Spargel

Kochzeit: 10–13 Minuten, je nach Dicke der Stangen.
Garprobe: Mit einem Messer an der dicksten Stelle einstechen – bei leichtem Widerstand ist der Spargel perfekt.



Die besten Weine zu Spargelgerichten

- Sauvignon Blanc:
Fruchtig und frisch mit Noten von Stachelbeere und Zitrus.
- Riesling:
Besonders als trockene oder halbtrockene Variante ein idealer Begleiter.
- Silvaner:
Mit zarten Aromen von Stachelbeere und Kräutern.
- Rotwein:
Passt nur bedingt – wenn dann ein leichter, fruchtiger Wein





Auszubildender - Stefan Ametsbichler

WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS BEIM
ZUBEREITEN.