



## Wilde Spargeln an Orangensauce

Wilde Spargeln aus Süditalien sind sehr früh zu haben, bereits anfangs März sind sie auf dem Markt zu finden. Wilder Spargel, das ist ein dehnbarer Begriff: Die grün-violetten, etwa 3-5mm dicken Spargeln, die ich am Stand der Filli. Sergio am Robenhauser Markt gekauft habe, sind vermutlich auch kultivierte Spargeln, sie sind aber der echten Wildspargel sehr nahe - und sie schmecken sehr intensiv, viel intensiver als die dickeren grünen und weissen Sorten, die üblicherweise auf dem Markt zu finden sind. Echter Wildspargel ist nur etwa 2-3mm dick.

Orange passt gut zum Spargel. Spargeln an Malteser Sauce (Eine Hollandaise mit Orange) ist ein klassisches Rezept dazu. Zu den kräftig schmeckenden Wildspargeln passt auch eine intensivere Sauce mit Orangensaft, weissem Portwein und etwas Ingwer.

600g wilde Spargeln ergeben 2 eher knappe Portionen. Mit Kartoffeln oder Nudeln als Beilage werden daraus zwei gute Hauptmahlzeiten.

### Zutaten (2 Portionen)

1 Bund wilde Spargeln ca. 600g  
10g Tafelbutter  
1dl Gemüsebouillon

### Sauce:

1 Bio-Orange  
5cl weisser Portwein  
1/2Tl Ingwer geraspelt  
1/2Tl Zucker  
40g kalte Tafelbutter  
Salz, Tabasco

## Zubereitung

Spargeln unter kaltem Wasser abspülen. Die weissen, zähen Enden der Spargeln grosszügig wegschneiden. Etwa die Hälfte der Spargeln fällt da weg. Ganz frische Spargeln kann man auch brechen, die Bruchstelle liegt dann genau am Übergang der zarten zu den hölzigen Teilen. Die weissen, hölzigen Teile in 2-3cm lange Stücke schneiden und in eine Pfanne geben, kaltes Wasser zugeben bis die Spargeln knapp bedeckt sind. Pfanne langsam aufheizen und köcheln lassen, bis das Wasser etwa auf die Hälfte einreduziert ist. Sud absieben und die Spargelschäfte wegwerfen.

### Sauce:

Orange halbieren und auspressen, das sollte etwas mehr als 1dl Saft ergeben. Schale beiseite legen.

Spargelsud, Orangensaft, Portwein und Ingwer zusammen in einem Pfännchen einkochen (auf etwa einen Fünftel) bis der Sud eine leicht sirupartige Konsistenz annimmt. Hitze reduzieren, bis der Sud nicht mehr köchelt. Kalte Butter (direkt aus dem Kühlschrank) nach und nach in kleinen Stückchen zugeben und dabei mit dem Schwingbesen kräftig verrühren. Zum Schluss mit Salz und zwei, drei Tropfen Tabasco abschmecken.

### Spargel:

Butter leicht erhitzen, Spargeln zugeben und ca. 2-3 Minuten dünsten. Dabei ein paar mal wenden. Gemüsebouillon dazugiessen und ca. 10-12 Minuten zugedeckt leicht köchelnd schmoren lassen.

### Timing:

Am Besten köchelt man zuerst die Orangensauce ein. Sobald sie die gewünschte, sirupige Konsistenz erreicht hat, nimmt man sie vom Herd und bereitet die Spargeln zu. Wenn die Spargeln gar sind, heizt man die Sauce nochmals auf (nicht kochen lassen), montiert die Butter ein und schmeckt sie ab. Auf diese Weise sind Sauce und Spargel gleichzeitig bereit zum anrichten.

Spargeln mit ein paar Orangenzen garnieren.





*Orangensaft, Spargelsud, Portwein, Ingwer*

