



Violette Spargeln mit Rhabarbersauce

Die ligurische Spargelsorte Albenga Violet wird seit dem 17. Jahrhundert selektiert, mit dem Ziel den bitteren Geschmack zu zähmen und die violette Farbe hervorzuheben. Ein Spargelzüchter (Fantin) in Venetien veredelte die Sorte weiter, um sie beständiger in Farbe, Form und Geschmack zu machen. Es ist ein aussergewöhnlicher Spargel, der bitterliche Geschmack ist einer leichten Süsse gewichen. Sie ist sehr zart und kann auch roh gegessen werden. Die Haut fühlt sich weich an und ist, nicht wie bei anderen Spargelsorten, ein Qualitätsmerkmal. Sie muss nicht geschält werden, lediglich das Stielende muss weggeschnitten oder weggebrochen werden. Beim Kochen weicht die violette Farbe einem dunklen Grün, beim Dünsten bleibt immerhin ein Teil der violetten Färbung erhalten..

Rhabarber eignet sich nicht nur für Wähen oder Desserts. Entsprechend gewürzt lässt aus ihnen ein Sauce zubereiten die gut Fleisch, besonders zu Schwein oder Lamm passt. Ebenso gut passt sie zu diesen geschmackvollen Spargeln.

Zutaten (1 Portion)

430g violetter Spargel (gerüstet ca. 350g)
40g Tafelbutter
Salz

120g Rhabarber
1El Olivenöl
1 kleine Zwiebel, ca. 30g
1 Knoblauchzehe
1El weisser Balsamico
5cl Gemüsebouillon
~1El Rohrzucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spargel rüsten:

Spargel in der Mitte und am Ende des Schaftes mit je zwei Fingern festhalten, Spargel durchbiegen bis er bricht. Auf diese Weise wird der Spargel an der optimalen Stelle zwischen zartem Teil und dem hölzigen Schaft getrennt. Da ist in etwa bei einem Viertel vom Schaftende her gesehen.

Rhabarbersauce:

Dicke Rippen auf der Aussenseite der Rhabarberstengel mit dem Sparschäler wegschneiden, den Stengel aber nicht ganz schälen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl 2-3 Minuten dünsten. Rhabarber zugeben und kurz mitdünsten. Mit Balsamico ablöschen und ca. 1 Minute einkochen lassen. Gemüsebouillon dazugießen, die Hälfte des Rohzuckers zugeben. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Rhabarber zerfällt und zu einem dicklichen Mus wird. Dabei ab und zu umrühren. Mit Pfeffer, Zucker und ev. Salz abschmecken. Sauce warmhalten.

Sobald die Sauce bereit ist:

Butter in eine weite Pfanne geben und aufschäumen lassen. Spargeln in die Butter legen und leicht salzen. 1 Minuten schmoren lassen, Spargeln wenden und nochmals leicht salzen. Weitere 5-6 Minuten schmoren.

Spargeln anrichten und mit der Butter übergießen. Rhabarbersauce dazu anrichten.







