Wilder Spargel mit Sabayon au Noilly Prat

Wilder Spargel wächst in den Mittelmeerländern bereits ab Ende März bis im April. Der dünne, grüne Spargel schmeckt deutlich intensiver als die gezüchteten Sorten. Mit etwas Glück findet man ihn auch bei uns, allerdings nicht in der Natur, sondern beim italienischen Gemüsehändler.

Sabayon, italienisch Zabaione, kennt man vor allem als Süssspeise. Nur mit Eigelb und Noilly Prat und etwas Gewürz zubereitet schmeckt er ausgezeichnet zum Spargel und ist viel leichter und luftiger als eine Sauce Hollandaise. Das Eiweiss muss man nicht entsorgen, kurz angebraten wie ein Spiegelei, aber eben ohne Eigelb, passt es sehr gut zu diesem delikaten Spargelgericht.

Zutaten (pro Portion)

300g	wilde Spargeln
3	Eigelb
4El	Noilly Prat
	Kräutersalz
	Estragon
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
10g	Tafelbutter
2-3	Blätterteig-Rondellen

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Blätterteigrondellen ausstechen, auf ein eingebuttertes Backblech legen und mit Butter einpinseln.

Die zähen Enden der Spargeln abbrechen. Dazu fasst man den Spargel mit den Fingern

in der Mitte und am Schaftende. Den Spargel durchbiegen bis er bricht, die Bruchstelle liegt so ziemlich genau am Übergang vom zarten zum zähen Teil des Spargels.

Spargel kurz unter kaltem Wasser abspülen, in ein Dampfsieb legen, die Spitzen sollten auf dem Pfannenrand zu liegen kommen. Mit Kräutersalz würzen. Auf den feuchten Spargeln haftet das Salz besser. Deckel auflegen, dabei die Spargelspitzen frei lassen. Ca. 20 Minuten dämpfen, bei Halbzeit Spargeln wenden, damit sie gleichmässig garen (die Spitzen zeigen weiterhin nach oben).

Derzeit die Blätterteig-Rondellen ca. 12 Minuten backen. Ofen ein paar Minuten entlüften und auf 80° zurückstellen.

Sobald die Spargeln gar sind, auf eine Platte legen und mit flüssiger Butter einstreichen. Zum Warmhalten in den Ofen schieben.

Eine Pfanne mit Wasser und eingehängter Rührschüssel bis knapp zum Siedpunkt (ca. 90°) erhitzen.

Noily Prat und die Eigelbe zugeben. Mit der Handrührmaschine kurz verquirlen, würzen und mit weiterrühren bis das Eigelb zu stocken beginnt und die Sabayon dickflüssig wird.

Derzeit die Eiweisse leicht anbraten.

Spargeln auf einem heissen Teller anrichten und mit der Sabayon nappieren. Blätterteigkissen dazulegen, das gestockte Eiweiss würzen, einrollen und dazulegen.