

## INFORAMA MONATS-REZEPT

MAI 2020

### SPARGELTARTE GRÜN/WEISS MIT LACHS



Für 4 Personen

300 g	weisser Spargel
300 g	grüner Spargel
400 g	Lachsfilet
	wenig Salz, Zitronenpfeffer
1 Packung	Blätterteig (26 cm Ø)
3	Eier
1,8 dl	Rahm
1 EL	Petersilie
	Pfeffer, Salz
	geriebene Muskatnuss
2 EL	Paniermehl

Weisse Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden zusammen mit der grünen Spargel in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 8-10 Minuten garen. Herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Den Lachs trocken tupfen und in Würfel schneiden, mit Salz und wenig Zitronenpfeffer würzen.

Inzwischen für den Guss Eier, Rahm und Petersilie glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Blechboden mit ausgewalltem Blätterteig belegen, einstechen, mit Paniermehl ausstreuen. Spargel und Lachs mischen, auf den Boden geben und den Guss darüber giessen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 50 Minuten auf der untersten Rille backen.

### SPARGELSTECHEN: EINE FRAGE DES FINGERSPITZENGEFÜHLS

Denn Spargelstechen erfordert sehr viel Fingerspitzengefühl und Übung. Das weiss jeder, der sich schon mal am Stechen von weissen Spargeln versucht hat. Es geschieht blind ohne dass man die komplette Spargelstange sieht - und eine frisch gestochene Spargelstange ist sehr zerbrechlich. Es braucht viel Erfahrung, um die Spargelstangen tadellos ernten zu können. Folgeschäden wären beim Erntelaien unvermeidbar vorprogrammiert.

Erfahrene Spargelstecher ernten pro Stunde zwischen 10 und 12 kg von dem beliebten Frühlingsgemüse.

Pro Jahr werden rund 790 Tonnen Schweizer Spargeln verkauft. Diese Menge vermag 1% des Spargelkonsums zu decken. Um den Pro-Kopf-Verbrauch von 1,3 kg abdecken zu können, werden die weiteren 99% aus den USA, Spanien und dem übrigen Europa importiert. Schweizer Spargeln werden auf einer Fläche von insgesamt 390 ha angebaut - davon 173 ha Bleichspargel und 217 ha Grünspargel.