

Regionaler Spargel hat bald wieder Saison

Zur diesjährigen Spargelzeit bereitet sich der neue Deinster „Eysten“-Chef Tim Kappelmann auf eine kulinarische Herausforderung vor: Von dem Edelgemüse, das rund um seinen Restaurant-Standort auf mehr als 140 Hektar Fläche wächst, will er täglich neue Kreationen anbieten. Ein Rezept zum Nachkochen hat er bereits jetzt für die TAGEBLATT-Leser zubereitet: „Spargelforelle Deinster Art“. **Von Miriam Fehlbus**



Noch ist der heimische Spargel rar: Tim Kappelmann (links) und Christoph Werner freuen sich aber schon auf die Spargelzeit.

Mit dem Spargel ist es nicht so einfach. Für den deutschen Verbraucher soll er weiß sein, schnurgerade und möglichst vom Spargelbauern um die Ecke stammen. Insofern ist Koch Tim Kappelmann als neuer Chef des Restaurants „Eysten“ am Deinster Golfpark in die perfekte Umgebung für Spargelgerichte gezogen. Immerhin befindet sich im Ort der größte Spargelbauer des Landkreises Stade, der Spargelhof Werner. Da war es konsequent, dass Tim Kappelmann und Hof-Chef Christoph Werner zur neuen Saison eine besondere Zusammenarbeit anstreben.

Schon in der Vergangenheit gab es im Hoftladen Quiche mit Spargel zu kaufen, jetzt werden die Gerichte für jeweils eine Person zum Mitnehmen aus der Küche von Tim Kappelmann stammen. Der 27-Jährige, der zuvor als Mitgesellschafter und kreativer Koch im Stader Restaurant Knechthausen tätig war, möchte dabei ein wechselndes Angebot mit jeweils drei Geschmacksrichtungen bereitstellen. Unter anderem wird es jeweils ab Donnerstag bis zum Sonntag Quiche mit Lachs, als mediterrane Version oder mit Schinken geben. Auch Spargelsalate und Gerichte mit grünem Spargel sind in Planung, doch erst einmal muss die neue Saison im Kreis Stade überhaupt beginnen.

„Wir sind glücklich, dass wir mit Tim Kappelmann unser Angebot verfeinern und ausweiten können“, sagt Christoph Werner.

Bis dahin dürfe kein Frost mehr tagsüber kommen und vor allem müsse einmal die Sonne scheinen, um die Folientunnel und damit den Boden zu erwärmen. Zehn bis zwölf Grad Celsius braucht der Spargel an der Wurzel, um zur Ernte zu sprießen.

Bei vielen gehört Spargel inzwischen auf die Ostertafel. Aber Ende März sei es häufig schwierig, den Markt schon mit regionalem Spargel zu bedienen, erklärt Werner. Spätestens Mitte April allerdings sollte es dann wirklich losgehen, schließlich ist das Ende der Saison fest terminiert: Immer am 24. Juni, dem Johannis-Tag, ist Schluss. Danach darf traditionell nicht mehr gestochen werden, um die Pflanze, eine mehrjährige Staude, zu schonen.

„Es gibt kein anderes Land, in dem die Menschen so nach dem ersten Spargel lechzen wie

Deutschland“, sagt Christoph Werner. Für Tim Kappelmann ist das auch das Besondere für die Küche: Ein Gemüse, das nur in einem sehr engen Zeitraum verfügbar ist, fällt schon deshalb in die Kategorie „edel“. Zumal die Ernte mit dem Spargelstecher im Erdreich bis heute ausschließlich in Handarbeit durchgeführt werden kann.

Die Idee, Spargel mit Forelle zu kombinieren, kam Tim Kappelmann durch die direkte Nachbarschaft am Restaurant „Eysten“. Schließlich gibt es fußläufig sowohl die Forellenteiche an der Deinster Mühle als auch den Spargel von der Geest. Schärfe vom Meerrettich, Süße vom karamellisierten Spargel, sauer eingelegtes Gemüse und der leicht salzige Fisch – die Kombination bringt die Geschmacksknospen auf Hochtour. „Das Meiste lässt sich gut

vorbereiten“, sagt Kappelmann, während er die Zutaten für seine Kreation „Spargelforelle Deinster Art“ auf dem Teller anrichtet. Der geschälte Spargel wird in der Pfanne in der Butter geschwenkt. Schon kurz darauf ist er fertig, bissfest, knackig, aber nicht roh. Etwas süßlich und salzig. Da kommt der Spargelfreund sofort auf den Geschmack.

An diesem Tag fehlt die Sonne in Deinste. Die 40 Sitzplätze auf der Terrasse mit Blick auf die Wasserfläche des Golfplatzes sind leer. Zur Spargelzeit soll es auch zum Mittagstisch-Angebot Gerichte mit

dem Edelgemüse im „Eysten“ geben. Der Spargel stammt selbstverständlich vom Hof Werner. Die Zusammenarbeit soll auch nicht auf die weißen und grünen Stangen beschränkt bleiben. Schließlich werden bei Christoph Werner auf jeweils 30 Hektar Fläche Erdbeeren und Heidelbeeren angebaut, Himbeeren auf zwei Hektar und Süßkirschen auf mehr als 20 Hektar. Da beginnt der Küchenchef schon an die kulinarischen Freuden in Form von Kuchen und Torten zu denken, die nachmittags zur Kaffeezeit wechselnd angeboten werden sollen.



Farbenfroh wie der Frühling: Die „Spargelforelle Deinster Art“ hat geschmacklich und optisch einiges zu bieten und lässt sich gut nachkochen.

Fotos Fehlbus

Mit der Hand

Dem Spargel wurden in der Antike besondere Kräfte nachgesagt. Bräute in Griechenland trugen einen Kranz aus wildem Spargel und junge Römer sollen sich Spargelstangen als Liebesamulett um den Hals gehängt haben. Weltweit gibt es heute bis zu 300 Arten von Spargel, eine mehrjährige Staude. Etwa 35 Zentimeter tief liegt der Wurzelstock unter der Erde. Im Frühjahr treibt er Sprosse aus, die als Spargel geerntet werden. Eine Pflanze liefert acht bis zehn Jahre zur Saison Spargel. Traditionell am 24. Juni, dem Johannisstag, endet die Ernte zum Schutz der Pflanze. Beim Spargel gibt es männliche und weibliche Pflanzen. Bereits im 19. Jahrhundert wurde festgestellt, dass die männlichen Pflanzen früher austreiben und einen höheren Ertrag bringen. Die weiblichen Pflanzen tragen Beeren und verwenden für deren Produktion viel Energie. Diese Beeren sind für den menschlichen Verzehr nicht geeignet und können schon in kleinen Mengen genossen zu Bauchschmerzen und Erbrechen führen. Manch einer behauptet heute noch, dass Spargel nicht mit Messer und Gabel gegessen werden sollte. Das resultiert aus der Tatsache, dass früher Spargel mit den Fingern als Ganzes zum Mund geführt wurde, weil die Messer nicht rostfrei waren. Wird Spargel mit rostanfälligen Messern geschnitten, fangen diese besonders stark an zu rosten. Die schwefelhaltige Carbonsäure Asparaginsäure ist im Gemüsespargel enthalten und sorgt unter anderem auch für den charakteristischen Geruch des Urins nach Spargelgenuss. Allerdings machen nicht alle Spargelesser diese Erfahrung, denn nicht jeder Organismus führt beim Abbau zum entsprechenden chemischen Produkt. (Quelle: Landwirtschaftskammer)

Rezept: Spargelforelle Deinster Art

Zutaten (Rezept für vier Personen)

Gebeizte Lachsforelle

4 kleine Lachsforellenfilets, filetiert, ohne Gräten und Haut
80 g grobes Meersalz
50 g brauner Zucker
2 cl Birnenbrand

Lachsforellenfilets mit allen Zutaten mischen. 6 Stunden gekühlt in der Beize liegen lassen, anschließend mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Bis zum Anrichten kalt stellen.

Schnittlauch-Spargel-Öl

1 halbes Bund Schnittlauch

50 g Spargelabschnitte

70 g neutrales Pflanzenöl

1 Prise Salz

1/2 Chilischote entkernt

Alle Zutaten in einen Mixer geben. Schnell mixen und langsam durch ein feines Sieb (inklusive Küchentuch) passieren. Das grüne Öl bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen!

Eingelegtes Gemüse

1/2 Bund Radieschen, gewaschen, ohne Grün

1 gelbe Bete, in feinen Scheiben

1/8 Daikon-Rettich (asiatischer Rettich) in feine Scheiben gehobelt

1 TL Fenchelsamen

1 TL Koriandersaat

100 ml Wasser

100 ml weißer Balsamico-Essig

12 g Salz

15 g Zucker

Alle Gemüsesorten in separate Schüsseln geben. Fenchel- und Koriandersaat trocken anrösten, um den Geschmack zu intensivieren. Mit Wasser, Balsamico, Salz und Zucker ablöschen und zum Sieden bringen. Anschließend die heiße Flüssigkeit auf die vorbereiteten Gemüsesorten gießen und möglichst über Nacht durchziehen lassen, damit diese den süß-säuerlichen Geschmack annehmen.

Karamellierter Spargel

1/2 Bund weißer Spargel

Etwas Salz, Zucker

10 g Butter

Spargel schälen, das untere Ende (den holzigen Teil) entfernen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen und den Spargel in die Pfanne legen. Mit Salz und Zucker bestreuen und bis zum gewünschten Garpunkt (gerne bissfest) langsam anbraten.

Pankobrösel

40 g Pankomehl

20 g Butter

1 Prise Salz

Butter so lange in einer heißen Pfanne auflösen, bis sie leicht bräunlich wird. Das Pankomehl hinzugeben und die Pfanne vom Herd nehmen; währenddessen rühren, bis das Panko ebenfalls braun geröstet ist. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Weitere Zutaten

Forellenkaviar

Kresse

Meerrettich-Espuma

(alternativ Meerrettich-Sahne)

Rauch-Mayonnaise