

Die Saison in Sachsen ist eröffnet

# Ei guggge: Das alles lässt sich aus Spargel machen

**DIESBAR** - Die Spargelsaison hat in Sachsen begonnen. 20 Spargelbauern ernten bis Mitte Juni auf über 260 Hektar das königliche Gemüse zwischen Diesbar, Leipziger Tieflandbucht und Bautzen. Bleibt das Wetter schön, sollen bis zu 1 000 Tonnen ge-  
stochen werden. Danach landen die zarten Stangen auf unseren Tellern. Allerdings rei-

chen sie nicht, denn die Sachsen genießen pro Saison etwa 4 000 Tonnen Asparagus. Ob weiß oder grün, klassisch mit zerlassener Butter oder modern ge-

füllt - Spargel gibt's in den köstlichsten und ganz neuen Varianten. Die Morgenpost entdeckte fünf wahre Gaumenkitzler:



## Spargel klassisch

Der Dresdner „Schillergarten“ serviert Spargel ganz klassisch mit Schirren, Schnitzel, Zunge aus der eigenen Fleischerei, Lachs oder als Süppchen. „Acht Wochen steht er auf der Karte, pro Woche verarbeiten wir 250 Kilo Spargel“, verrät Kellnerin Daniela Tautmann. Der schon geschälte Spargel wird vom Spargelhof Richard Mehnert aus Werenzhain angeliefert. „Von diesem Hof beziehen wir auch unsere Erdbeeren“, verrät Wirt Thomas Jacob.



## Gefüllter Spargel - eine Weltpremiere

Asparagus wird seit 5 000 Jahren gegessen, aber gefüllt gibt's ihn nur bei „Ven“-Küchenchef Jonny Müller im Dresdner „Innside by Melia“-Hotel (Salzgasse). „Er wird im rohen Zustand ausgehöhlt, mit Speck gefüllt. Dann garen wir diese tolle Kreation unter Dampf und Voilà, die Rauchspargelspitzen können serviert werden“, leckt sich Müller die Finger. Das warme Zwischengericht kostet 18,50 Euro.

Foto: Arnold

## Spargel-Eis



**Annette Nepple experimentierte in ihrer Eismanufaktur in Dresden-Pieschen (Torgauer Str.) lange mit dem Edelgemüse. „Erst im fünften Anlauf war ich zufrieden“, sagt die anspruchsvolle Eis-Macherin. Der weiße Spargel schälte sich als der beste für ihr Milcheis (Portion: 80 Cent) heraus. So richtig explodieren die Geschmacksknospen, wenn das Eis noch mit Kirsch-Mandel-Balsamico von Steffen Dzluba ([www.stilfood.de](http://www.stilfood.de)) verfeinert wird.**



## Spargel für den guten Zweck

Seit 15 Jahren laden die Karstadt Feinkostabteilung „Perfetto“ und der Verein ein Dresdner Köche 1872 zum Benefizspargelschälen ein. Stargast in diesem

Jahr: Travestie-Theater-Chef Zora Schwarz und Musik-Vinvente Patiz. Der Sallgarter Spargel wurde am Freitag von den Köchen professionell geschält, Karstadt-Kunden verkauft. Je Kilo klingelte ein Euro, der Kasse der Stiftung Liebling. Spargelsalat und -suppe wurden ebenfalls angeboten. Zusammen mit



Foto: Füßler

„Estancia“-Chef Steffen Zuber (Mitte) bietet schon seit März in seinem Dresdner Steakhaus am Fetscherplatz die grüne Köstlichkeit aus Lateinamerika, vorzugsweise Peru an. „Ein paar Hundert Kilo werden bei uns gegessen, blanchiert und über Holzkohle gegrillt“, sagt Zuber stolz. Als Beilage kosten 250 Gramm 5,80 Euro, 500 Gramm 9,90 Euro. Dazu gibt's eine Limettensoße statt der klassischen Sauce hollandaise. Foto: Arnold



Grüner Spargel