

Spargelflan – Genuss pur!

Spargel gibt es in drei unterschiedlichen Farben. Durch die Sonnenstrahlung verfärben sich die zunächst vollständig mit Erde bedeckten weissen Spargelstangen violett, später dann grün. Der weisse, besonders mild schmeckende Bleichspargel wird in den typischen Erdwällen oder Spargeldämmen kultiviert und wird gestochen, sobald sich die Erdoberfläche leicht hebt und bevor er mit dem Sonnenlicht in Berührung kommt. Daher bleiben bei ihm auch die Spargelspitzen makellos weiss.



Violetter Spargel wird wegen seines feinen, im Vergleich zum Bleichspargel minimal kräftigeren und würzigeren Geschmacks besonders in Frankreich geschätzt. Violetter Spargel wird gestochen, wenn er die Erdoberfläche schon leicht durchbrochen hat. Violetter Bleichspargel ist leider im Handel noch eher selten zu finden. Da sich sein Geschmack nur geringfügig vom weissen Spargel unterscheidet, eignet sich violetter Spargel für alle klassischen Spargelgerichte.

Grünspargel wird ohne Erdwälle angebaut und schmeckt dem ursprünglichen Wildspargel noch am ähnlichsten. Er wächst weitgehend über der Erde und verfärbt sich durch das Sonnenlicht auf seiner ganzen Länge grün. Geerntet wird Grünspargel, wenn er etwa 20-25 cm aus der Erde herausgewachsen ist. Für Grünspargel werden andere Sorten angebaut. Daher sind beim grünen Spargel die Stangen dünner, und man braucht auch nur das untere Drittel der Stangen zu schälen. Der Geschmack der besonders zarten Stangen ist etwas herzhafter, kräftiger und würziger.

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g grüne Spargelspitzen
- 20 g Butter zum Dünsten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 gestrichener TL Zucker
- 1 kl. Prise Muskatnuss
- 5 dl Voll- oder Halbrahm
- 1 Ei
- 2 Eigelb



So wird es gemacht:

(Vorbereitung ca. 15 Min. / garen ca. 40 Min.)



1. Die Spargelspitzen fein schneiden, anschliessend in der Butter andünsten.
2. Nun nach belieben würzen, mit dem Rahm auffüllen und zugedeckt ca. 10 Minuten kochen.
3. Das Spargelgemisch fein pürieren, dann das Ei und die Eigelbe nach und nach darunter mixen.
4. Jetzt die Masse durch ein feines Sieb drücken und in gebutterte Förmchen verteilen.
5. Die Förmchen nun in einer hohen Gratinform ca. $\frac{3}{4}$ tief ins Wasser stellen, mit Folie bedecken und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 30 Minuten ziehen lassen.
6. Den Flan auf dem Teller anrichten, evtl. weitere Spargeln darauf verteilen und alles noch lauwarm servieren.

Das passt dazu:

Verschiedene Salate mit einer sanften Vinaigrette.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Hallauer Sauvignon Blanc, Réserve du Patron: Duft und Aroma nach Melonen, Mango, Cassis, Stachelbeeren. Feine Säurestruktur durch einzigartigen Mineralton unterstützt. Ein feiner Apéro-Wein, der wunderbar zu Gemüse, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte passt. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

