

LIFESTYLE



Andalusien bietet die perfekte Mischung von Kultur und zauberhafter Natur. > 45

Jeder kennt Spargel, fast jeder mag Spargel, aber kaum jemand weiss, dass sich Spargel auch als Dessert eignet.

VON SILVIA SCHAUB

Isst man die Spargel roh, dann hat sie einen leicht süsslichen Geschmack», weiss Florina Manz. Das gab für die Köchin von Flo's Restaurant in Bern den Anstoss, Spargeln auch mal als süsse Zutat zu verwenden.

In der Tat haben auch andere Köche entdeckt, dass das Edelgemüse nicht nur als Vorspeise oder gekocht mit Schinken und feinen Saucen schmeckt, sondern auch als Nachtisch. Wie etwa Claudia Seifert. «Ich finde Spargel zum Dessert toll», sagt die Kochbuchautorin. Die Deutsche hinterfragt gerne gängige Produkte und bereitet sie auch mal in anderen Konsistenzen als sonst üblich zu.

In ihrem kürzlich erschienenen Buch «Frühlingsküche» (AT Verlag) hat sie ein grünes Spargelreis mit mariniertem Mango und Mandelkrokant entwickelt. «Spargel als Eis hat nichts vom typischen Spargelgeschmack, sondern schmeckt etwas vanillig und sehr frisch.» Auch als Konfitüre in Kombination mit Kokosmilch oder als Kompott mit Milchreis sei das Frühlingsgemüse toll, schwärmt sie.

JETZT, WO DAS EDELGEMÜSE wieder im Angebot ist, hat man vielleicht auch privat Lust, seine süsse Seite kennen zu lernen. Einen guten Einstieg bietet das Buch «Spargel» (AT Verlag) von Andreas Neubauer, das sich ganz den edlen Stangen aus dem Garten widmet. Darin findet man neben dem süssen Spargel-Erdbeer-Salat (siehe Rezept) auch Gerichte als Soufflé, Beignets oder Flan.

Auch Annemarie Wildeisen hat sich an die unbekanntere Seite der Spargel gewagt. Die Idee dazu fand sie in einer französischen Zeitschrift. «Ich hatte jahrelang Hemmungen, so etwas auszuprobieren. Aber es schmeckt wirklich überraschend gut.» So hat sie für die Zeitschrift «Kochen» eine Spargel-Crème-brûlée rezeptiert. Die Spargeln werden erst gekocht, dann mit Rahm püriert und mit Eigelb, Milch, Zucker und etwas Muskatnuss verrührt. Anschliessend muss man die Creme im Wasserbad ziehen lassen und kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker karamellisieren.

NEBEN MOUSSE, Glace oder Panna Cotta eignen sich Spargeln auch für eine Tarte Tatin, findet Claudia Seifert. Der positive Effekt sei, dass man dafür nicht unbedingt 1a-Spargeln nehmen müsse. «Sie können unterschiedlich dick sein, weil sie ohnehin püriert werden.» Wichtig sei, dass Spargeln so kombiniert werden, dass sie geschmacklich nicht untergehen. «Bei gebackenen Gerichten wie einem Cake verlieren sie hingegen zu sehr an Geschmack.»

Süsse Stangen

Spargel als Mousse, Flan oder Glace – ein Versuch lohnt sich



Die Spargel hat auch ihre süsse Seite, zum Beispiel als Salat mit Erdbeeren.

MICHAEL WISSING

■ SÜSSER SPARGEL-ERDBEER-SALAT

300 g weisse Spargeln, geschält, holzige Enden entfernt
300 g reife Erdbeeren, gewaschen, geputzt, halbiert oder geviertelt
2 Limetten, Saft
80 g Zucker
1 Vanilleschote, ausgekratzt
1 EL fein geschnittener, frischer Basilikum
150 g halb steif ge-

schlagener Rahm
50 g Crème fraîche
30 g Mandelblättchen, trocken geröstet

Die Spargelstangen in kochendem Wasser mit etwas Zucker etwa 10 Minuten kochen, abschütten und kalt abschrecken, dann die Stangen in 2–3 cm lange Stücke

schneiden. Mit den Erdbeeren in einer Schüssel mischen. Den Limettensaft mit Zucker, Vanillemark und 50 ml Wasser sirupartig einkochen lassen. Den Sirup etwas abkühlen lassen, dann zusammen mit dem Basilikum zu den Erdbeeren und den Spargeln geben und alles locker miteinander

schneiden. Den Salat in Gläser verteilen. Den halb steif geschlagenen Rahm unter die Crème fraîche heben und 2–3 Esslöfel davon auf jede Portion geben. Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Aus: Spargel, Andreas Neubauer, Michael Wissing, AT Verlag.

■ ENTKORKT

REIN WIE DIE JUNGFRAU

In den nächsten 14 Tagen werden wieder überall zwei Mäuse, eine Katze, ein Hund und neu eine Krähe auf die 210 Deutschschweizer Weinkeller aufmerksam machen, deren Türen am 1. und 5. Mai für Besucher aus nah und fern offen stehen (www.offenweinkeller.ch für Infos). Neben den Kantonen Basel-Stadt und -Landschaft, Aargau, Luzern, Schwyz, Zürich, Schaffhausen, Thurgau, Appenzell-Ausserrhodens, St. Gallen und Graubünden nimmt mit der Bielersee- und erstmals auch der Thunersee-Region der ganze Kanton Bern an der erfolgreichen Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein teil. Grund genug, einen Wein zu entkorken, den ich kürzlich an einem sonnigen März-morgen auf der Terrasse des altbewährlichen Victoria-Jungfrau Grand Hotel in Interlaken genoss und der mir rein erschien wie die schneebedeckte Jungfrau am blauen Firmament. Der **Spiezer Riesling-Sylvaner 2010** strahlt in hellem Gelb, duftet nach weissen Blüten, Zitrus mit Muskatnoten und besitzt einen mittleren Körper mit frischer Säure, feiner Kohlensäure und harmonischem Abgang. Er ist ein fruchtiger, süffiger Wein, ideal zum Apéro, aber auch zu Süsswasserfisch und Berner Platte mit Sauerkraut. Wer die Sommervariante der Berner Platte mit frischen, grünen Bohnen bevorzugt, ist mit dem ebenfalls fruchtigen, gradlinigen Spiezer Blauburgunder 2010 gut bedient (16 Punkte, Fr. 19.–). Als ich vor vielen Jahren ein kleines Bauernhaus am Rande des Emmentals als Wochenendhaus gemietet hatte, gehörten die Spiezer Weine neben den Stadtberner Weinen vom Bielersee sozusagen zu meiner Hausreserve. Den Spiezer hatte ich damals in einer Drogerie im nahen Herzogenbuchsee entdeckt und trank ihn mit Vorliebe im kühlen Schatten der alten Apfelbäume vor dem Haus. Jetzt werde ich ein paar Flaschen davon bestellen, um die schönen Erinnerungen wieder aufzufrischen.

ANDREAS KELLER



SPIEZER RIESLING-SYLVANER 2010
Produzent: Rebbau-Genossenschaft Spiez

Herkunft: Bern

Appellation: Thunersee AOC

Bestsorte: Riesling-Silvaner

Beste Trinkreife: jetzt bis Ende 2013

Passende Gerichte: Hobelkäse, Egli- oder Felchenfilets meunière, Sauerkraut

Bewertung: 16 Punkte

Bezugsquelle: Rebbau-Genossenschaft Spiez, Schlossstrasse 8,

3700 Spiez, Tel. 033 654 63 94,

www.rebbau-spiez.ch, Fr. 15.50

■ AUFGETISCHT

Tausend Sinne geweckt

RESTAURANT MILLE SENS, BERN

Wer in der Markthalle nahe beim Bahnhof Bern landet, hat die Qual der Wahl. Rund ein Dutzend Restaurants buhlen hier um die Gäste. Ganz zuhinterst setzen wir uns ins «Mille Sens», wo der Geräuschpegel etwas weniger hoch ist. Alle Gerichte gibts hier als kleine oder grosse Portion, dazu werden passende Weine im 0,75-dl-Glas vorgeschlagen. Küchenchef Domingo Domingo lädt auf eine Reise durch «les goûts du monde», wo tausend Sinne geweckt werden. Diese beginnt für uns bei einem lieblichen Frühlingsalat mit Löwenzahn, Wasserkresse, Spinat und Ei (Fr. 16.80) und geht weiter zu einem Kalbshaxen-Carpaccio mit Milken-Praliné an Meerrettich, Radieschen und Frühzwiebelvinaigrette (Fr. 34.80) – eine überraschende Kombination, die vorzüglich schmeckt. Die dazu servierten Pommes allumettes sind allerdings etwas versalzen. Das Gegenüber hat sich für die Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi mit Grünspargel, Chicorée und Nussbutteremulsion (Fr. 22.80 / kleine Portion) entschieden, eine perfekte Liaison. Das Dessert Valrhona-Schokoladen-Traum (Fr. 17.80) hat seinen Namen verdient, auch weil Domingo hier sein Können einmal mehr unter Beweis stellt.

SILVIA SCHAUB



Küchenchef Domingo Domingo vom Restaurant Mille Sens, Bubenbergrplatz 9, Bern. Tel. 031 329 29 29, www.millesens.ch. Geöffnet: Mo–Do 11–23.30 Uhr, Fr–Sa 11–00.30 Uhr.

KÜCHE Modern interpretierte Marktküche

SERVICE Sehr charmant und schnell

AMBIENTE Markthallen-Atmosphäre an weiss gedeckten Tischen

PREISE Vorspeisen ab Fr. 16.80, Hauptgänge ab Fr. 22.80

■ SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Als Deutsche begrüsse ich die Leute mit «Hallo» und verabschiede sie mit «Tschüss». Nun haben mich Schweizer Freunde darauf aufmerksam gemacht, dass sich das nicht gehört. Was meinen Sie?

«GRÜEZI», «GRÜESSECH» oder der Gruss mit der entsprechenden Tageszeit, z. B. «Guten Morgen», sind bei uns üblich. Höflich ist es zudem, die Personen mit Namen zu begrüssen. «Hallo» empfinden wir als etwas unpersönlich. Das gebrauchen Leute, wenn sie nicht sicher sind, ob sie nun per Du oder Sie sind. Das «Tschüss» hingegen empfinden wir als eine sehr persönliche Verabschiedung, nämlich als Du, Eidgenossen, die viel mit Deutschen zu tun haben, sind diese Wendung inzwischen gewohnt. Verzichten Sie jedoch auf ein antrainiertes «Grüezi» oder «Uf Widerluege», das kommt selten gut an.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch