SPARGEL AUS ALLER WELT

5/2024

Lust auf Genuss magazin

no. 5

SPARGEL AUS ALLER WELT

Ob zart umhüllt, würzig gratiniert oder mariniert – immer grandios!

Dreierlei Spargel mit Morcheln und Kräutercreme

DIE EDLE VIELFALT DER SAISON JETZT ENTDECKEN

+ Spargel kreativ: feine Tapas, knusprige Pinsa oder zarte Rouladen
+ Hotspots für richtig guten Schinken & Speck
+ Exklusiv: Spitzenköchin Léa Linster verrät Ihre Saucentipps

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

WE ♥ BBQ
UND
mein schöner Garten
GRILLEN
Open Air Season
HOTDOGS RIBS & BURGER
Coole Ideen für die Party mit Freunden
STEAKS & FILETS
Zart, saftig – einfach zum Niederknien
VEGGIES
Leckeres Gemüse vom Grill und jede Menge frische Salate
AB 12.4. IM HANDEL
126
neue Rezepte für die Outdoor-Saison
WÜRSTCHEN-BUNS MIT BACON UND SCHMORKRAUT
DAS LIEBEN WIR!
Mega Saucen, Rubs & Dips – Geniale Tools von Messer über recycelte Kohle bis hin zum Grill – Eiskalter Genuss: spritzige Drinks mit und ohne Alkohol

NEUE SAISON, NEUE INSPIRATION

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Schon als Kind war ich ein kleiner Fan der zarten weißen Stangen, übergoss sie liebevoll mit ganz viel Butter, schenkte die Spargelspitzen meinem Vater, da ich sie viel zu bitter fand und mampfte fröhlich Salzkartoffeln und Serrano-Schinken dazu. Wie schön, dass sich der Geschmack verändert: Heute würde ich die süßlichen, leicht nussigen Spitzen niemals eintauschen und zelebriere förmlich jeden Bissen, denn ich weiß, dass diese schöne Zeit sehr kostbar und begrenzt ist. Mit meinem Spargelschäler und Spargelkochtopf ausgestattet – beides Geschenke meiner lieben Mutter – widme ich mich jeden Sonntag dem königlichen Gemüse. Und auch wenn ich den Spargel gerne klassisch serviere, sind die Möglichkeiten schier unendlich und so herrlich kreativ – wie diese Ausgabe so schön beweist.
Besonders angetan haben es mir die Stracchino-Ravioli mit buntem Spargel (S. 47) sowie das grüne Spargelsüppchen mit Erdnüssen und Cranberrys (S. 84). Und da es auch früher schon Erdbeeren zum Nachtisch gab – bei uns immer mit selbst gemachtem Vanilleeis und Sahne – rate ich Ihnen, es mir gleichzutun. Ihre Liebsten werden von den süßen Desserts (ab S. 86) begeistert sein. Also genießen Sie die wundervolle Zeit, probieren Sie sich durch raffinierte Kreationen aus aller Welt und konservieren Sie so den einzigartigen Geschmack in köstlichen Erinnerungen.

REGINA HEMME
TEXTCHEFIN

NEU! magazin G

AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?

Unseren Newsletter abonnieren!

Dort verraten wir jeden Monat geniale Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich aufs Köstlichste überraschen!

Folgen Sie uns auf: **www.lust-auf-genuss.de**
www.facebook.com/lustaufgenuss www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/

Fotos: Rahel Pasztor; StockFood Studios/Uta Gieser

21 Spargel mit Flusskrebsen und süß-saurer Senfsauce

34 Pinsa mit Morcheln und Spargel

55 Kartoffel-Spargel-Tajine

Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 18

Besuchen Sie uns auch auf lust-auf-genuss.de – einscannen, abtauchen, genießen!

Endlich Spargelzeit: Kreative Gerichte aus aller Welt

Magazin
Besonderes für Foodies **6-8**

Restaurant-Tipp
Spanien meets Japan: In dem Restaurant Yara auf Mallorca genießt man die perfekte Fusion aus beiden Kulturen **10**

Nordeuropa
Von Roastbeef-Röllchen auf Erbsenpüree bis zur One-Pot-Pasta: So schmeckt der Star des Frühlings im Norden **12-25**

Menschen
Spitzenköchin Léa Linster über Spargelliebe und Saucenkunst..... **26-28**

Saucen und Toppings
Die gehören dazu, von klassisch bis extravagant..... **29-31**

Mittelmeer
Gesund und vielseitig von Pinsa, über Risotto bis zu Tapas: Spargel ist hier der Hauptakteur auf dem Teller..... **32-47**

Getränke
Die 10 besten Weine für Spargelgenuss aus aller Welt **48-49**

Für Sie probiert
Aus der Bretagne, den Lofoten oder Schleswig-Holstein: Diese Salzmischungen verfeinern gekonnt **50**

Arabien-Orient
Würzig, fruchtig und exotisch: Leckerreien aus 1001 Nacht von Kartoffel-Spargel-Tajine bis Lammkotelettes mit Freekeh **52-58**

Asien
Die edlen Stangen begeistern in Samosas, Thunfisch-Maki oder thailändischem Fisch-Curry..... **60-70**

An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

62 Spargel-Samosas mit Zitronen-Koriander-Dip

77 Noquis mit Spargel und Scampi

84 Kokos-Pancakes mit Erdbeer-Limetten-Eis

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Menschen
Larissa Andres & Jonathan Wittenbrink überraschen im Wiener Restaurant Jola mit dem Geschmacksreichtum der Natur .. **72-74**

Amerika
So bunt: von Fast Food de luxe mit Spargel-Hot-Dogs bis zu trendy Asparagus Board **76-83**

Desserts
Süßes Finale mit weiteren Stars der Saison: Erdbeere & Rhabarber **84-91**

Schnell und Easy
Erdbeeren: die Königin der Früchte **92-93**

Lust auf...
… guten Schinken? Würzige Leckerbissen aus ganz Europa **94-97**

Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**

GETRÄNKE-TIPP

Die **zehn besten Weine** passend zu unseren Gerichten im Heft stellt Ihnen **Sommelière Christina Hilker** vor

56

Erfüllten sich ihren Traum vom eigenen Restaurant in Wien: Larissa Andres und Jonathan Wittenbrink

72

ERSTKLASSIG AUFGETISCHT …

… FEINE STANGEN VERDIENEN ES, HOCHWERTIG IN SZENE GESETZT ZU WERDEN. MIT DER OVALEN PLATTE VON ATLANTICA GELINGT ES, WEISSEN ODER GRÜNEN SPARGEL ZUM STAR AUF DEM TISCH ZU MACHEN. DIE 34 ZENTIMETER LANGE KERAMIKPLATTE IST HANDGEFERTIGT UND WIRD MIT IHRER FARBE UND OBERFLÄCHE ZUM FUNKTIONALEN SOWIE DEKORATIVEN ELEMENT. UM 30 EURO, *www.companhiaatlantica.pt*

Leidenschaft für Wein: Gastgeberin Kathrin Feix im Marburger Esszimmer

GRÜNE GOURMETWELT

Spitzenkoch Denis Feix hat mit seiner Frau Kathrin das Green Fine-Dining im Marburger Esszimmer implementiert. Der Fokus des Gourmetrestaurants liegt dabei auf alten, traditionsreichen Gemüse- und Kräutersorten, die vom nahe gelegenen Hofgut im hessischen Dagobertshausen stammen. Gelegentlich arbeitet Feix auch mit Fleisch oder Fisch, jedoch rein aus naturnaher Haltung. Ein Konzept, für das er inzwischen vom Guide Michelin mit einem Stern sowie einem Grünen Stern für besonders nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet wurde. Auch 2024 stammt der Spargel für die Gerichte vom anliegenden Hofgut. Damit dürfte Feix sicher erneut Kreationen wie in Vakuum sanft gegarter Spargel mit Senf und Olivenöl servieren. *www.marburger-esszimmer.de*

SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: coole Küchenhelfer, aromatische Spargel-Begleiter und Wissenswertes über die feinen Stangen

Eingelegte Senfkörner, Senfkresse und mildes Olivenöl runden den Spargel ab

Für die Frühlingsküche

Spargel mit geschmolzener Butter ist ein Klassiker in der Saison. Für einen besonderen Twist sorgt man, wenn aus der Butter eine Bärlauch-Butter wird. Das funktioniert hervorragend mit dem Bärlauch Gewürzsalz von Laux. Einfach eine Prise der frischen Würzmischung an die Butter geben, etwas bräunen lassen und den Spargel damit beträufeln. Das Bärlauch Salz verfeinert zudem nahezu sämtliche Gemüsegerichte, bei denen auch Knoblauch eingesetzt wird sowie Hühnchen oder Fisch. Um 5 Euro, *www.laux-deli.de*

KOMPAKT EINGEWICKELT

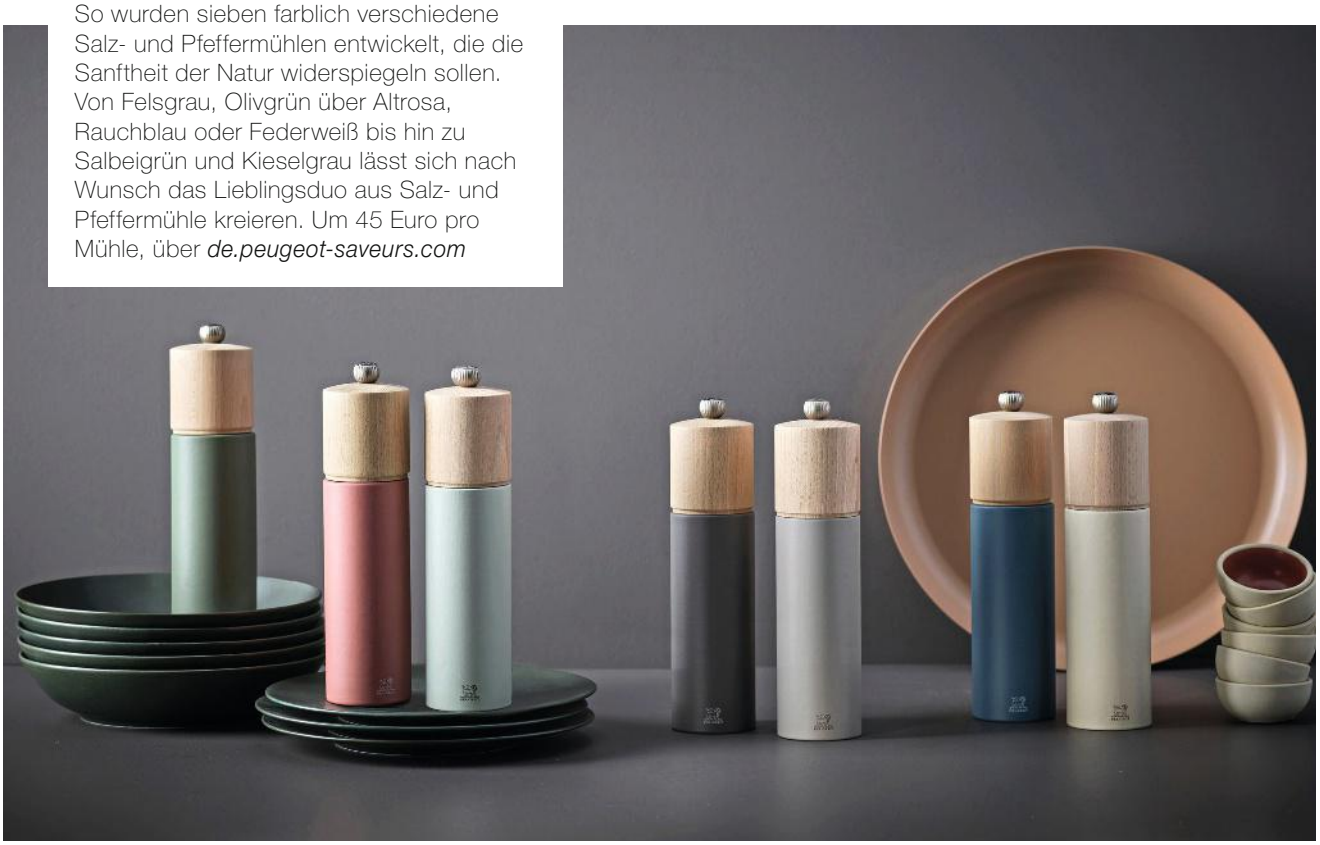
Ein cleverer Küchenhelfer ist das Spargel- und Gemüsetuch von Hagen Grote. Durch das angefeuchtete Leinentuch verlängert sich die Haltbarkeit des Spargels wesentlich. Da Leinen die Feuchtigkeit speichert, ohne Belag zu bilden, trägt der Stoff dazu bei, dass sich kein Schimmel entwickeln kann. In jeder der drei Einschubtaschen findet bis zu ein Kilogramm Spargel Platz. Alternativ lässt sich das Tuch auch für anderes Stangengemüse wie Rhabarber oder Staudensellerie respektive für frische Kräuter hervorragend nutzen. Um 20 Euro, *www.hagengrote.de*

Von der Stange ins Glas

Silvaner, Weißburgunder oder doch lieber Rivaner? Keine Frage: Diese Weinsorten harmonieren allesamt mit Spargel. Wer abseits dessen mal ein anderes Getränk zu den feinen Stangen reichen und liebe Gäste überraschen möchte, findet mit dem Beelitzer Spargel Gin eine erfrischende Alternative. In der Manufaktur von Berlin Distillery wird der sorgsam geerntete Spargel geschält und in der Brennblase zur flüssigen Spirituose verarbeitet. Bio-Zitronenzesten, Wacholder und ein wenig würziger Estragon runden den Geschmack final ab. Aus dem Beelitzer Spargel Gin wird ein idealer Speisebegleiter, wenn man 3 cl davon mit einem Eiswürfel, 8 cl Tonic Water und einem Spritzer Zitrone aufgießt. Zum Genießen an Frühlingstagen! 500 ml um 38 Euro, *www.berlindistillery.de*

Fein gemahlen

Äußerlich strahlen sie nordische Gelassenheit aus, im Inneren steckt die Kraft eines traditionellen Stahlmahlwerks, welches die Entfaltung der Aromen freisetzt: Genau diese Verbundenheit war der Gedanke hinter der Boreal Kollektion des französischen Gewürzmühlen-Pioniers Peugeot Saveurs. So wurden sieben farblich verschiedene Salz- und Pfeffermühlen entwickelt, die die Sanftheit der Natur widerspiegeln sollen. Von Felsgrau, Olivgrün über Altrosa, Rauchblau oder Federweiß bis hin zu Salbeigrün und Kieselgrau lässt sich nach Wunsch das Lieblingsduo aus Salz- und Pfeffermühle kreieren. Um 45 Euro pro Mühle, über *de.peugeot-saveurs.com*



Fotos: Eric Marin; Marburger Esszimmer/Dennis Feix/Vila Vita Marburg (5); Mario Stockhausen/The Golden Circle GmbH (3); PR (6); Stockfood Studios/Ulrike Holsten