

Grüner Spargel von Papen



Jedes Frühjahr freuen wir uns darauf, dass die Gutsverwaltung von Papen in Wallerfangen ihr hochherrschaftliches Tor eröffnet. Dort steht Patricia von Papen-Bodek dann hinter ihrem Spargelstand.

Eines Tages erschien in der „Saarbrücker Zeitung“ ein Interview mit ihr:

„Lieblingsrezept von Patricia von Papen-Bodek für grünen Spargel

Wallerfangen. Patricia von Papen-Bodek ist eine leidenschaftliche Köchin. Spargelrezepte hat sie in Hülle und Fülle. Der SZ verrät sie eine schnelle Zubereitungsart des grünen Spargels.

Den grünen Spargel zunächst in Rauten schneiden. Die Spargelrauten dann in einer Pfanne in Olivenöl und [wenig] Butter je nach Dicke des Spargels etwa 4 bis 5 Minuten [bis zu knapp 10 Minuten] schwenken. Der Spargel muss dann noch erbsengrün sein, sonst ist er zu trocken. Erst danach wird gesalzen und gepfeffert. Aber nicht zu viel Salz, das zieht zu viel Saft aus dem Spargel, und er wird zu trocken. Wer möchte, kann dazu noch etwas glatte Petersilie anbraten.

Alles zusammen wird unter Linguini oder Spaghetti gerührt. Ein wenig Parmesan [Grana Padano] darüber, und fertig ist das schnelle Feierabend-Gericht.“

[Anmerkungen von saarwalter]

Ich habe noch ein wenig gekochten Schinken hineingeschnippelt, aber auch etwas Lachs macht sich gut. Oder Salsicci (siehe Rezept Bratkartoffeln mediterran).

Einfach nur köstlich!

Guten Appetit!

Layout und © WE