

Bis zum nächsten Jahr: Ben Frechen gart den Spargel sanft und serviert Creme von Nussbutter und Kopfsalat-Emulsion dazu



Ein sanfter Ausklang für diese Saison

VON BENEDIKT FRECHEN & BARBARA FROMMANN (FOTOS)

Die weiße Saison vergeht einfach immer viel zu schnell. Und jedes Jahr durchlebt man weitgehend die gleichen Phasen: Erst ist der Spargel so teuer, dass man ganz sparsam damit umgeht. Dann isst man so viel davon, dass man denkt: nie wieder. Und zuletzt verschwindet das Gemüse fast schon unvermerkt aus dem Angebot.

Ich möchte das letzte Wochenende der Spargelernte nutzen, um die weißen Stangen noch einmal so richtig zu würdigen. Deshalb gare ich sie für dieses Rezept nur ganz sanft und sie bekommen auch nur zurückhaltende Begleitung mit Nussbutter und Kopfsalat-Emulsion.

Falls dies jemandem nicht ausreichend erscheinen sollte: Am besten lässt sich das Gericht mit Räucherlachswürfel ergänzen.

Sanft gegarter weißer Spargel | Creme von Nussbutter | Kopfsalat-Emulsion | Räucherlachswürfel

Rezept für 2 Personen

Zutaten für den sanft gegarten Spargel



Zum Abschluss: Zum Spargel passen Räucherlachs und frische Kräuter

12 Stück Stangen weißer Spargel, geschält, 100 g Butter, Salz, Zucker, Alufolie

Zubereitung

Den geschälten Spargel zuckern und salzen. Ein großzügiges Stück Alufolie

Ben Frechen vom Restaurant Anna Seibert würdigt den letzten Spargel des Jahres, indem er ihn nur sachte gart und mit Nussbutter und Kopfsalat-Emulsion kombiniert



Auf die sanfte Tour: Ben Frechen kocht noch einmal Spargel

ausbreiten, die Spargelstangen daraufsetzen, die Butter hinzugeben und die Alufolie so einschlagen, dass das Ganze ein gut verschlossenes Päckchen ergibt.

Das Päckchen in eine Auflaufform bei 160 Grad ca. 10-15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Bevor Sie den Spargel rausnehmen, bitte mit einer Nadel prüfen, ob dieser gar ist.

Zutaten für die Nussbuttercreme
200 g Butter, 100 ml Öl, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 1 TL Senf

Zubereitung

Die Butter zusammen mit dem Salz in einen Topf geben und langsam auf dem Herd erhitzen, bis sie eine leicht bräunliche Farbe bekommt und einen nussigen Geschmack annimmt. Alternativ kann man auch ein Thermometer in die geschmolzene Butter legen, bei 140 Grad sollte der Vorgang beendet sein.

Dann die Butter durch ein feines Sieb passieren und zur weiteren Verwendung zur Seite stellen. Die Eigelbe mit dem Senf in eine Küchenmaschine geben und langsam verrühren. Jetzt unter kräftigerem Rühren ganz langsam das Öl hineingeben, bis sich eine Masse emulgiert. Ist eine Mayonnaise entstanden, weiterhin unter langsamen Rühren die kalte Nussbutter hinzugeben.

Zum Schluss noch ein Teelöffel Crème fraîche zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Kopfsalatemulsion

150 g Kopfsalatblätter, 50 g Spinat, 60 ml Öl, 100 ml Gemüse-

fond, 1 Stück Ei (wachsweich gekocht)

Zubereitung

Spinat und Kopfsalat in kochendem Wasser nur für einige Sekunden blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.



Alles gut ausdrücken und zusammen mit dem Gemüsefond und dem wachsweich gekochten Ei im Mixer fein pürieren. Bei laufendem Gerät das Rapsöl nach und nach einarbeiten.

Die Emulsion mit Salz und Pfeffer abschmecken, passieren und kaltstellen. Nach Belieben mit Räucherlachswürfeln und frischen Kräutern kombinieren.

Info: Benedikt Frechen ist Inhaber und Küchenchef im Restaurant Anna Seibert in Rheinbach, anna-seibert.de

Frisch entdeckt

Ein zweites Lokal nebenan

Gastronom Toni Krasniqi führt in der Telegrafstraße im Zentrum von Bad Neuenahr seit zwölf Jahren das „Toni's“. Nun hat der 40-Jährige, der aus dem Kosovo stammt und in Deutschland aufgewachsen ist, nur ein paar Schritte weiter ein zweites Restaurant eröffnet, das den Namen „Il Gusto by Toni's“ trägt.

Früher war dort die Metzgerei Albrecht ansässig, und nach knapp acht Monaten Kernsanierung, Umbau und Einrichtung erinnert nichts mehr an das ehemalige Fleischer-Fachgeschäft. Der Gastraum mit 40 Plätzen erscheint in schlichter Eleganz: Boden mit Marmor-Optik, petrolfarbene Samtpolster bei den Sesseln und Bänken, Hängelampen aus kugelförmigen Goldspiralen im Space-Look und zwei großformatige Foto-Wandbilder, die ein schickes, attraktives Paar beim Restaurantbesuch zeigen. Die bodentiefen Fenster des leicht erhöhten Gastraums lassen sich öffnen, und eine Klimaanlage sorgt für eine angenehme

Luft. Die Terrasse vor dem Haus zählt 25 Plätze.

Auf der mediterran-italienisch geprägten Speisekarte finden sich der Insalata con formaggio di capra (Salat mit Ziegenkäse, Honig und Parmesan) für 14 Euro, Spaghetti Casanova mit Parmaschinken, Aurorasofe und Oregano für 12,50 Euro oder auch die Pizza Bresaola

mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Mozzarella und Rucola für 14,50 Euro. Der Klassiker Saltimbocca alla romana (Kalbfleisch mit Salbei, Parmaschinken, Pasta und Salat) kostet 23,50 Euro.

„Wir arbeiten auch viel mit frischem Fisch, auf dieses Niveau lege ich Wert“, sagt Krasniqi. „Der Gast ist für mich König, er soll seine Zeit



Mediterran-italienisch: Inhaber Toni Krasniqi, Serviceleiterin Zoe und Chefkoch Sandro (von links) im Il Gusto by Toni's in Bad Neuenahr

bei uns genießen, ob mittags oder abends.“ Beispiele für die Fischgerichte sind Gamberi alla griglia (Riesengarnelen vom Grill mit Spaghett aglio e olio) für 27 Euro und das gegrillte Doradenfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse (25 Euro).

Gezapft werden Reissdorf Kölsch und König Pilsener (0,3l je 3,50 Euro), aus der Flasche kommen die Weizenbiere von Benediktiner (0,5l je vier Euro). Die Weinkarte umfasst neun offene Positionen zu je 6,50 Euro, z. B. Grauburgunder oder Spätburgunder von Brogsitter (Rheinhessen) und Pinot Grigio von Giuseppe e Luigi (Venetien). Hinzu kommen acht Flaschenweine ab 25 Euro wie der Lugana Limne von Tenuta Rovaglia (Gardasee) für 28 Euro oder Sangaetano Primitivo di Manduria von Due Palme (Apulien) für 29 Euro. Hagen Haas

Info: Il Gusto by Toni's, Telegrafstr. 6, 53474 Bad Neuenahr, www.ilgusto-bad-neuenahr.de, Tel. (0 26 41) 3 09 97 11. Geöffnet Di-So 11.30-14h und 18-22h. Mo Ruhetag

Der Vogl WEINTIPP

Hervorragend zu Ihrem Grillabend!

Von der Bodegas Luis Cañas, einem Vorzeige-Weingut im Rioja – der bekanntesten Weinregion Spaniens – kommt dieser elegante Crianza.

12 Monate im Barriques gereift, ausgewogen, mit einem Bouquet von roten Früchten überzeugt dieser klassische Rotwein.

2018 Luis Cañas Crianza Rioja DOCa

0,75-Liter-Flasche (1 L = 13,32 €) **9,99 €**

Ihr Weinfachmarkt Vogl im
E-Center Basketsring 3 | Bonn Hardtberg
Bushalle Karlstraße 33 | Bonn Endenich

Rudolf Vogl OHG | Basketsring 3 | 53123 Bonn