

Valentine ⚡
SWISS MADE

Rezept N°4

SPARGEL POMMES

Vorbereitet mit der TF3 von Valentine
vom Küchenchef Philippe Lignon





Valentine präsentiert ein Rezept vom Küchenchef Philippe Ligron

REZEPT N°4

SPARGEL POMMES

FÜR 4 PERSONEN

Vorbereitungszeit	15 min
Kochzeit	5 min

Zutaten

Grüne oder weisse Spargeln	240 gr
Mehl	60 gr
Ei	80 gr
Trockenes Brot	80 gr
Sauerrahm 15% Fett	120 gr
Schnittlauch (oder andere frische Kräuter)	
Salz, Pfeffer	
Essbare Blumen für die Dekoration	4 Stücke

Benötigtes Material

Valentine TF3 Friteuse
Haushaltspapier
Waage

SO WIRDS GEMACHT

- Spargeln schälen und vorbereiten.
- In Stücke schneiden, beiseite stellen.
- Das trockene Brot mit einer Reibe oder einem Haushaltsschneider reiben.



Sauerrahmsauce Vorbereitung:

- Den Schnittlauch und die frischen Kräuter fein hacken.
- Mit dem Sauerrahm mischen und nachwürzen. Sie können auch gemahlene Gewürze wie Curry hinzufügen. In einer Schüssel kühl lagern.



- Die Spargeln durch das Mehl, dann das gesalzene geschlagene Ei, dann das Panniermehl ziehen.
- Ein Paar Minuten frittieren, bis sie schön Gold braun sind.
- Nach Wunsch oder wie vorgeschlagen mit der Sauerrahmsauce präsentieren.
- Lasst es euch schmecken und Prosit!



WUSSTEN SIE ES?

Wie wäre es, wenn wir in diesem Rezept ein bisschen über „Produkt“ sprechen? Während unserer kulinarischen Begegnungen mit Valentine erzähle ich Ihnen oft Geschichten über Geschichte und kulinarische Traditionen, aber wie wäre es, heute abseits des Pfades zu treten um uns seltsamere Fragen zu stellen, wie zum Beispiel zu wissen, wer diese Spargel ist und welche Geschichte sie hat? Wir werden einmal mehr von den Lebenswegen überrascht sein ... Ein bisschen wie jeder!

Es gibt bereits seit 3000 v. Chr. auf ägyptischen Fresken Spuren von der Spargel. Sie wurde für ihren Geschmack und ihre harntreibenden Eigenschaften geschätzt. Die Römer und Griechen mochten sie ganz besonders. Natürlich war die Spargel auch für ihre sogenannten aphrodisierenden Tugenden bekannt, die sicherlich durch ihre eindeutige Form stammen!

Seltsamerweise scheint die Spargel im „Capitulaire de Villis“ nicht erwähnt zu sein... Nicht prude genug?

Sie wartete sicherlich geduldig auf den Renaissance-Trubel um in Europa einzutreffen und das noch nicht einmal auf dem schnellsten Weg; sie wurde zuerst in den Flandern kultiviert bevor sie eine schüchterne Erscheinung auf unseren Feldern machte.

Ihre Kultur wird sich im Laufe der Jahrhunderte entwickeln und wird ihr Höhepunkt während des Jahrhunderts der Libertiner erreichen, am Hofe Ludwigs XIV., großer Epikureer und insbesondere mit seinem Enkel Ludwig XV... Madame de Pompadour nutzt sie sehr viel für ihre angeblichen Tugenden, um die Mängel, die sich aus der beharrlichen Beharrlichkeit ihres königlichen Geliebten Louis XV ergeben, zu überwinden. Damals als „Königliches Gemüse“, „Frühling im Stiel“, „Elfenbein zum Essen“ oder „Liebesspitz“ genannt, hat die Spargel ihre Adelsbriefe in der Aristokratie gefunden.

Um gastronomische Erwartungen zu erfüllen, gelang die Spargel diskret in die Schweiz und breitete sich im östlichen Teil, im Mittelland und im Chablais zu unserem größten Glück aus. Als Ergebnis einer drastischen Auswahlarbeit unserer Produzenten, bietet sich die Spargel in verschiedenen kulinarischen Quellen an und lädt Sie ein, sie auch durch ihre verschiedenen Sorten zu entdecken.

Heute biete ich Ihnen eine unterhaltsahme und „Apero“ Version an! Lasst es euch schmecken!