

## MEDIENMITTEILUNG

### **Statt altmodisch mit Sauce Hollandaise und Kartoffelchen: Spargel mal wirklich anders kombiniert.**

**Luzern / Interlaken / Bern / Zürich, 14.04.2011 (IB) – Bis lange vor Christi Geburt reicht die Geschichte des Spargels zurück, doch wirklich spannend kombiniert wird das edle Gemüse heutzutage selten. Aber es müssen nicht immer Sauce Hollandaise und Kartoffeln als Beilage zu den edlen weissen oder grünen Stangen sein: Die Chefköche in den vier Fünfsternehotels der Victoria-Jungfrau Collection in Luzern, Zürich, Bern und Interlaken verraten Ihre Geheimtipps rund ums Thema "Spargel mal ganz anders", die auch am heimischen Herd umgesetzt werden können.**

**Kerstin Rischmeyer**, die am 1. März offiziell die Pole Position in der Michelin-gekrönten Jasper-Küche im Palace Luzern übernommen hat, kombiniert gebratenen Donauspargel mit Mumbaicurryeis und konfiertem Steinbutt. "Ich nehme immer Donauspargel oder Bruchsaler Spargel, weil ich ihn vom Geschmack her am besten finde", so die 39-jährige Profiköchin. "Die meisten blanchieren Spargel in Wasser, weil sie Angst haben, beim Braten etwas falsch zu machen. Dabei ist das ganz einfach." Kerstin Rischmeyer empfiehlt, den Spargel zuerst zu schälen, dann längs in Scheiben zu schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl leicht anzubraten. Anschliessend erst etwas Butter, Salz und Zucker hinzugeben. "Der Spargel entfaltet so einen wunderbaren Geschmack", so die gebürtige Deutsche. Auch der Steinbutt wird in Olivenöl bei einer Temperatur von 70 Grad gegart; so bleibt der Fisch schön saftig, weil er langsam gar wird. "Auf den Mumbaicurry kam ich, weil er mild ist und einen blumigen Geschmack hat", erzählt Kerstin Rischmeyer. "In Eisform bildet er einen spannenden Kontrast zum warmen Spargel und zum Fisch." Das Mumbaicurryeis kann auch mit der heimischen Eismaschine durch Zugabe von Milch und Zucker zum indischen Gewürz leicht nachgemacht werden.

Ihr Kollege **Denis Schmitt** aus dem Eden au Lac in Zürich bereitet den Spargel nicht würzig, sondern in ungewohnt süsser Kombination und, noch ungewohnter, als Konfitüre zu: "Ich liebe Milchreis mit grüner Spargelkonfitüre und Erdbeersalat", so der mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Elsässer. "Das kann man als Dessert geniessen oder als kleine Zwischenmahlzeit an heissen Sommertagen." Für den Milchreis kocht er einen halben Liter Milch mit 40 Gramm Zucker auf und gibt anschliessend 125 Gramm Risottoreis hinzu. Das Ganze lässt er auf kleiner Stufe 20 Minuten kochen, bevor es nach dem Abkühlen mit zwei Esslöffeln Mascarpone verfeinert wird. Seine Eigenkreation, die Spargelkonfitüre, ist von der Zubereitung her

das wohl leichteste Element des Sommergerichts: "200 Gramm grünen Spargel schälen, klein schneiden und mit 75 Gramm Zucker langsam kochen", erklärt Schmitt. Der Erdbeersalat wird mit ein wenig Zucker und Olivenöl und Aceto Balsamico die Modena gewürzt. "Wer keine Erdbeeren zur Hand hat, kann mit der Spargelkonfitüre auch eine Crème Chantilly zaubern", so Denis Schmitt. "Einfach pro Person einen Deziliter Vollrahm aufschlagen und einen Esslöffel der grünen Konfitüre hinzugeben. Das sieht vor allem in der Glasschale serviert sehr schön auf dem Tisch aus."

**Lukas Stalder**, Chefkoch im 16 GaultMillau-Punkte-Restaurant "La Terrasse" im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken, schätzt demgegenüber die weisse Variante des Spargels. Für seine asiatische und gleichzeitig karamellierte Variation schält er den Spargel und schneidet ihn diagonal in längliche Rauten. Anschliessend werden ein paar Cashew-Kerne und Sesam-Samen in einer Teflonpfanne ohne Zugabe von Fett geröstet. "In der gleichen Pfanne wird anschliessend etwas Zucker hellbraun karamellisiert", so Stalder. "Dann gebe ich die Spargelstücke hinzu und brate sie kurz heiss an." Nachfolgend kommt der Profitrick: Mit einem Spritzer frischen Orangensaft ablöschen und den Spargel sofort aus der Pfanne nehmen, um ihn leicht erkalten zu lassen. Im Anschluss wird er mit Salz, Balsamico, Oliven- und Sesamöl mariniert. Den asiatischen Einfluss bilden dann fein geschnittener Basilikum und Koriander. "Diese Kräuter werden zusammen mit dem Spargel, den Cashew-Kernen, dem Sesam und Orangenzeste, hauchdünnen Streifen aus der äussersten Schale der Frucht, gut durchgemischt."

Für eine Orange muss der Laienkoch nicht lange suchen; für die Zitronenart "Buddhas Hand", mit der **Gregor Zimmermann** aus dem Bellevue Palace in Bern Spargel kombiniert, jedoch schon. "Diese seltene Frucht gibt es in Asia-Shops oder im Grossmarkt", erklärt der Chefkoch. "Sie ist quasi eine Zitrone ohne Fruchtfleisch". Sein Geheimrezept, mit Buddhahand-Zitrone und Acai-Beere marinierter Wildspargel mit Foie Gras, verspricht einen wahren Wow-Effekt für den Gourmet zuhause. "Acai kann man in gefrorenem Zustand oder als Fruchtmark in Reformhäusern oder im Delikatessengeschäft kaufen", so Zimmermann. Der Wildspargel wird bei diesem Gericht kurz blanchiert in Salzwasser. Aus der Buddhahand-Zitrone wird eine Art separate "Cremolata" zum Spargel, indem sie zuerst mit Schalotten angedünstet und anschliessend mit etwas Paniermehl ergänzt wird. Etwas Zitronensaft, eine Prise Salz und Pfeffer bilden die Würze dazu. "Das Acai-Fruchtmark wird ganz einfach mit Sesamöl, Essig, etwas Salz und Pfeffer vermennt und anschliessend der Spargel damit mariniert", so Zimmermann. "Es klingt also komplizierter als es ist."

**Medienkontakt:**

Ina Bauspiess, Director of Communications  
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION  
Telefon +41 (0)44 259 82 26  
i.bauspiess@vjc.ch

Höheweg 41, CH-3800 Interlaken, Tel. +41 (0)33 828 28 28, Fax +41 (0)33 828 28 80  
info@vjc.ch, www.victoria-jungfrau-collection.ch