



Norbert Bader, Küchenchef Hotel und Taverne am Sachsengang, Groß Enzersdorf, Wien

Küchenchef Norbert Baders Spargel-Philosophie: „Dem Spargel sagt man allerlei Wunderdinge, wie etwa die aphrodisierende Wirkung nach. Seinen Siegeszug in die heimischen Küchen hat der Spargel vor 45 Jahren mit der Eröffnung der Taverne am Sachsengang angetreten. Heute ist er kaum noch von den Speisekarten wegzudenken. Dieser Tradition verpflichtet, bereitet das Restaurant Taverne am Sachsengang heute wie damals rund zwei Tonnen frischen Marchfelder Spargel zu und wird seinem Ruf, Österreichs Spargel-Mekka zu sein, mehr als nur gerecht.“



Beliebt bei den Gästen: Spargel-Tischbuffet für zwei Personen (Bilder: Hotel und Taverne am Sachsengang)

Herr Bader, was ist im Umgang mit Spargel besonders zu beachten?

Norbert Bader: „Auf die Frische kommt es an! Marchfelder Spargel sollte so frisch wie möglich verarbeitet werden. Morgens gestochen und abends auf der Sonnenterrasse mit Blick auf den Donau-Oderkanal serviert. Auch die Zubereitung des Spargel-Suds trägt zum kulinarischen Genuss von frischem Marchfelder Spargel bei. So wird etwa der ‚Original-Sachsengang-Spargelsud‘ mit braunem Zucker

zubereitet, um den Eigengeschmack noch zu intensivieren.“

Gastro: Welche Spargel-Gerichte werden von den Gästen favorisiert?

Bader: „Besonders beliebt ist das Spargel-Tischbuffet für zwei Personen. Frischer Marchfelder Solo-Spargel mit den klassischen Beilagen wie Petersil-Erdäpfel, Bärlauchschinken sowie eine Auswahl an klassischen und raffiniert zubereiteten Saucen. Wir verwenden ausschließlich frischen

Marchfelder Spargel der Marken ‚Solofino‘ und ‚Sulzmann‘, wobei auf Frische und Qualität größter Wert gelegt wird.“

Gastro: Worauf führen Sie den „Hype“ um den Spargel zurück?

Bader: „Zum einen führe ich den Erfolg von Spargel auf dessen Geschmack und der guten Kombinierbarkeit mit Fleisch und Fisch zurück, zum anderen liegt der Erfolg mit Sicherheit in der doch sehr kurzen Saison von Mai bis Juni. Spargelsaison bedeutet

neben kulinarischen Genüssen auch Frühlingserwachen.“

Wie beurteilen Sie die österreichische „Spargel-Kultur“?

Bader: „Österreichs Spargelkultur hat sich in den letzten Jahrzehnten hervorragend entwickelt. Lange bevor das Restaurant Taverne am Sachsengang vor 45 Jahren begonnen hat, Marchfelder Spargel frisch zuzubereiten, war er ausschließlich in Dosen erhältlich. Im Vergleich zu heute liegen Welten.“



FEUILLETÉ VON SPARGEL UND STEINBUTT IN KERBELSCHAUM

Zutaten:

32 St. Marchfelder Spargel Klasse 1, 200 g Steinbuttfilet, 180 g Blätterteig, 1 Eigelb, 6 cl Spargelfond, 6 cl Riesling trocken, 1 Schalotte, 1 Bund Kerbel, 200 g Butter, 1/2 Zitrone, 1 EL Creme fraîche, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Spargel bissfest kochen, Blätterteig auf etwa 4 mm Stärke ausrollen, in 4 Rechtecke á etwa 7 x 15 cm schneiden, mit Eigelb bestreichen und backen. Steinbutt in vier Portionen schneiden und

über Dampf dünsten. Spargelfond mit dem Riesling und den feingehackten Schalotten aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen in den Fonds einschlagen. Mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken, nicht mehr kochen. Creme fraîche unterziehen und die feingezupften Kerbelblätter einstreuen. Blätterteig der Länge nach halbieren, Spargel halbieren und auf den Blätterteigboden legen, darauf je ein Stück Steinbutt, Blätterteigdeckel auflegen und auf den Tellern mit der Sauce anrichten.