



Dienstag

8.  
Mai

129. Tag des Jahres  
237 Tage bis Jahresende  
Kalenderwoche 19

☀️ 05:43 Uhr ☁️ 21:03 Uhr 🌙 07:22 Uhr

Neumond erstes Viertel Vollmond letztes Viertel



Auch für das Gasthaus Driehorst in Godelheim ist die Spargelzeit ein Fest: (von links) Küchenchef Martin Menke und Inhaber Wilhelm Driehorst präsentieren das Gericht »Spargel mit Kulturlandpraline« – eine sehenswerte und schmackhafte Variation. Fotos: Dennis Pape

## Ein Gemüse, viel Geschmack

Spargel ist vielseitig kombinierbar – Küchenchef Martin Menke präsentiert piffiges Rezept

■ Von Dennis Pape

Kreis Höxter (WB). Die Spargelzeit ist angelaufen. Vielen Gourmets läuft bei diesem Gedanken das Wasser im Mund zusammen. In unzähligen Variationen lässt sich das beliebte Saison-Gemüse herrichten.

Bei Spargelbauer Elmar Beverungen geht es in die Vollen: Pünktlich zu den ersten sommerlichen Temperaturen eröffnete der landwirtschaftliche Familienbetrieb in Godelheim seine Pforten zum Hofverkauf. »Die Leute sind seit Jahren verrückt auf den Spargel. Das Geschäft ist wirklich gut angelaufen«, erklärt Beverungen, der die Region seit 22 Jahren mit dem beliebten Frühlingsgemüse

beglückt. Auch Auswärtige wissen, dass sie auf dem Hof Beverungen Qualität bekommen. Berthold und Brigitte van der Kamp aus Blomberg haben auf der Suche nach dem besten Spargel in Godelheim vorbei geschaut. »Unser Sohn wohnt in Roggental und hat uns den Tipp gegeben«, sagt Berthold van der Kamp.

Auch auf der gegenüberliegenden Straßenseite steht der Godelheimer Spargel hoch im Kurs. Das Gasthaus Driehorst bietet in dieser Saison zahlreiche Spargelgerichte, darunter auch ausgefallene Variationen wie Spargelspitzen mit Karamell, an. »Uns ist es besonders wichtig, mit hochwertigen Produkten aus der Region zu kochen. Da ist es doch selbstverständlich, dass wir schon seit 20 Jahren mit dem benachbarten Hof zusammen arbeiten«, unterstreicht Inhaber Wilhelm Driehorst. Dessen Küchenchef Martin Menke weiß als Profi nur zu genau, wie Spargel gekocht werden sollte: »Schon bei der Lagerung kann man einiges falsch machen: Spargel sollte nicht eingefroren, sondern immer frisch gekauft und dann in einem feuchten Tuch kalt gestellt werden.« Bei kochendem Wasser solle der Spargel – mit einem Faden portionsweise gebunden – zusammen mit Butter, Salz und Zucker lediglich zehn Minuten ange-

### Spargel mit »Kulturlandpraline«

#### Zutaten für zwei Personen

- Gekochter Spargel.
- Crêpes (50 Gramm Mehl, 1 Ei, 1/4 Liter Milch, Salz, Pfeffer, Zucker, Rosmarin, Petersilie).
- Kalbfleischfarce (150 Gramm fein gewürfeltes Kalbfleisch aus der Oberschale, 150 Milliliter Sahne, Salz, Pfeffer).
- 200 Gramm Schweinefilet.
- Sauce Mousseline (2 bis 3 Eigelb, 5 Deziliter Weißwein, 5 Deziliter Brühe, 125 Gramm Butter, geschlagene Sahne, Worcestersauce, Salz und Pfeffer).

#### Zubereitung

Für die Crêpes das Mehl mit der kalten Milch vermengen, anschließend das Ei mit der Masse verrühren und die gehackten Kräuter hinzugeben. Den Teig eine Minute mit Margarine von beiden Seiten ausbacken.

Das Kalbfleisch in der Küchenmaschine mit Salz und Pfeffer

sowie der Sahne zu einer Masse, der Farce, verarbeiten. Das Schweine-Filet kurz und scharf anbraten und abkühlen lassen.

Nun Alufolie buttern, den Crêpes hineinlegen und mit der Farce bestreichen. Das abgekühlte Schweinefilet einrollen. Die Enden der Folie wie bei einem Bonbon eindrehen. Anschließend die Kulturlandpraline bei 200 Grad für 20 Minuten in den Backofen geben, danach 10 Minuten in der Folie garen lassen.

Das Eigelb mit den weiteren Zutaten zur Sauce Mousseline auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, dann die Butter und die geschlagene Sahne einrühren.

Die Enden der »Praline« öffnen, die Fleisch-Crêpes-Rolle mit einem schrägen Schnitt teilen und die Folie entfernen. Zu Spargel und Kulturlandpraline Petersilien-Kartoffeln reichen.



Spargel-Andrang: (von links) Romina Wünschmann bedient auf dem Hof Beverungen Brigitte und Berthold van der Kamp.

gart werden. Der Tipp des Küchenchefs: »Um die Bissfestigkeit zu wahren, sollten die Stangen danach in Eiswasser abgeschreckt werden und vor dem Anrichten nur noch für wenige Sekunden erneut ins kochende Wasser. Wenn der Spargel aufsteigt, sollte er schnellstmöglich aus dem Topf genommen und auf dem Teller serviert werden.«

Martin Menke verzaubert die Restaurantgäste täglich mit unzähligen Spargelvariationen. Für die WESTFALEN-BLATT-Leser hat sich der Küchenchef in sein Rezeptbuch schauen lassen. Zum Nachkochen präsentiert er das Gericht »Spargel mit Kulturlandpraline« – eine Komposition aus feinsten Produkten der Region (siehe Infokasten).