

## Rezept Nr. 4

### Spargelcreme aus dem Hause Shadows

Nachempfunden aus Schadows Texten in Schreibkalendern, im Zentralarchiv, Berlin SMB, aufbewahrt. Johann Gottfried Schadow lebte in Berlin von 1764 bis 1850.

#### Zutaten

(Suppe für 4 Personen)

1 ½ kg weißer Spargel, 1 Becher Crème fraîche, 1 Becher Schlagsahne, 2 bis 3 Eigelb (je nach Größe), 5 Teelöffel frische Butter, frische Thymianblätter, 1 Glas Weißwein, Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle.

#### Zubereitung

Spargel waschen, schälen und hartes Ende abschneiden. Spargelschalen und Endstücke mit etwas Wasser, Salz und Zucker ca. 30 Minuten auskochen. Spargelschalen und Endstücke wegwerfen und die Spargelstangen ca. 10 Minuten im Spargelwasser mit 2 Teelöffeln Butter köcheln lassen. Spargel aus dem Wasser nehmen. Man rechnet jeweils drei Köpfe und drei weitere Stücke vom Kopfende pro Tasse. Den Rest des Spargels für einen Spargelsalat verwenden.

Spargelwasser auf knapp vier Tassen reduzieren, damit der Geschmack sehr intensiv ist, mit Crème fraîche verrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Eigelb mit einem halben Becher Sahne gut verrühren und über ein Spitzsieb zur nicht mehr kochenden Spargelcreme einfließen lassen und in der Creme gut verrühren. Nicht mehr kochen lassen.

In jede heiße Suppentasse einen Teelöffel Butter geben, Spargelstücke dazu legen, mit der heißen Creme auffüllen und mit Thymianblättern bestreuen.

Guten Appetit!

Ihr Suppenkoch, Klaus Gehrman, Berlin

#### Geschichte des Spargels

Den Griechen war wild wachsender Spargel bereits als Arzneimittel bekannt. Die Römer haben Spargel wohl erstmals kultiviert. Es war bei Ihnen ein geschätztes Gemüse, welches gerne auch als Vorspeise von wohlhabenden Römern genossen wurde.

In Deutschland wurde Spargel als Nahrungsmittel erstmals im Stuttgarter Lustgarten angebaut, und schon Mitte des 17. Jahrhunderts war er weit verbreitet.

Im 19. Jahrhundert wechselte der Spargel seine Farbe. War er vorher ausschließlich als Grünspargel angebaut worden, hatte man inzwischen den zarteren Geschmack des Bleichspargels kennen und schätzen gelernt.

In den beiden Weltkriegen wurde die Spargelproduktion fast völlig eingestellt. da Spargel angeblich keinerlei Nährwert hatte. Nach dem 2. Weltkrieg erlebte nicht nur die Wirtschaft, sondern auch der Spargelanbau einen enormen Aufschwung.

