0,25l

SPEZ244

Fruchtessig »Spargel«

Erwin Gegenbauer

Erwin Gegenbauer, der Essigpapst aus Wien, macht zu Essig, was sich zu Essig vergären läßt. Selbst Spargel. Der gelingt ihm derart gut, daß wir kaum nachkommen in der Spargelsaison. Er stellt ihn aus dem Saft von weißem Spargel her. Der wird im österreichischen Marchfeld frisch gestochen, händisch selektiert und geschält und dann schonend gepresst. Der so erhaltene Saft wird alkoholisch zu einem Spargelwein vergoren, der ein ganzes Jahr auf seiner eigenen Hefe liegt, wodurch sich das Spargelaroma besonders gut entwickelt. Dieser Spargelwein wird dann mit reinzüchtigen Essigbakterien geimpft und streng kontrolliert zu Essig fermentiert. Anschließend lagert und reift der Jungessig zwei weitere Jahre in Glasballons, bevor er naturbelassen unfiltriert und unpasteurisiert in den Verkauf geht.

Ein Riesenaufwand für einen Essig. Doch dieser Spargelessig ist vermutlich der einzige, der ohne Zusatz von Aromen auskommt. Er bietet eine aromatische Intensität, mit der man beim Würzen sparsam umgehen sollte, damit das Spargelaroma nicht zu kräftig wird.

Anwendung? 1 Eßlöffel in die Spargelsuppe gegeben, und sie bekommt richtig Wumms. Zum Marinieren von rohem Fisch, Fleisch und Gemüse. Hervorragend über Fischfilets gesprüht. Zu klassischem Butter-Spargel 1-2 Eßlöffel ins Kochwasser. In der Pfanne gebratener Spargel freut sich über einen kleinen Schuß zum Ende des Bratvorgangs, er schmeckt danach noch süßer und intensiver. Phantastisch auf kurz gebratenem oder blanchiertem weißen und grünen Spargel, lauwarm als Salat serviert, mit feinstem Olivenöl abgeschmeckt. Auf Kräuter- und Frischkäse gesprüht. In kleiner Dosierung zu klassischen Saucen wie Hollandaise, Bernaise, Maltaise oder Buttersauce zugegeben. Ein Traumessig, den Sie nicht mehr missen möchten....

K&U
www.weinhalle.de