

DAS BESTE MAI-REZEPT ALLER ZEITEN



Aber wenn Sie kein Spiegelei braten können, sollten Sie die Finger davon lassen.

Oft widerspreche ich mir selbst. Zum Beispiel bin ich der Meinung, dass grüner Spargel am besten ist, wenn man ihn der Länge nach halbiert, in Olivenöl scharf anbrät, mit weissem Balsamicoessig ablöscht und sofort serviert: mit geriebenem Parmesan, Pecorino oder auch nur mit Meersalz und etwas Zitrone, wenn der Spargel besonders gut ist. Kaum eine andere Zubereitungsmethode kommt dieser auch nur nahe – wir sprechen, wohlgermerkt, über grünen Spargel; bei weissem ist die Sache ein bisschen komplizierter.

Jetzt bin ich aber über das sehr hübsche Buch von Diana Henry gestolpert, das «Von der Kunst, einen Pfirsich zu essen» handelt und dessen Umschlag zur Verdeutlichung dieses sinnlichen Ansatzes pfirsichhautmässig flauschig bezogen wurde. Man kann sich schön verlieren in diesem Buch, das die ganz einfachen kulinarischen Freuden genauso zelebriert wie das etwas Anspruchsvolle – eine Philosophie, die mir grundlegend sympathisch ist.

Darin bin ich auf ein Rezept gestossen, das ich sofort probieren musste, obwohl es den **grünen Spargel** anders interpretiert und in einen komplexeren Zusammenhang stellt. Diana Henry kombiniert den Spargel nämlich mit einem anderen Gemüse, das derzeit *bella figura* macht – mit **frischen Erbsen**. Das leuchtete mir sofort ein. Dazu kommen scharfe, frische Radieschen, die mit dem aufwendigsten Teil des Rezeptes ausserordentlich gut kontrastieren: einer Creme aus Pistazien und Ricotta, die Diana Henry ein bisschen beschönigend **Pistazien-Pesto** nennt. Es bedarf einiger Arbeitsschritte, bis die Creme so ist, wie sie sein soll, nämlich glatt und *rich*. Aber ab diesem Moment macht sie

uneingeschränkt Freude und lässt sich vielfältig einsetzen – davon später.

Erst einmal braucht es *150 g ungesalzene Pistazien* – Ayse Poffet importiert besonders gute aus der Türkei, erhältlich über *hayat-trading.com* –, die wir vor der weiteren Verarbeitung von den hauchdünnen Häuten befreien. Ich liess diesen Schritt beim ersten Mal aus: Vertrauen Sie mir, es lohnt sich, diese Viertelstunde zu investieren. Lassen Sie dazu zum Beispiel den Soundtrack von «Nomadland» laufen, wunderschönes, meditatives Geschrammel von Ludovico Einaudi, eine gewonnene, keine verlorene Viertelstunde.

Zudem kommen auf die Liste: *15 g Butter*, *8 Frühlingszwiebeln*, klein geschnitten, *1 dicke Knoblauchzehe*, zerdrückt, *170 ml gutes Olivenöl*, *130 g Ricotta*, die beste, die Sie kriegen können, *40 g Pecorino*, *Salz* und *Pfeffer*.

Zwei Drittel der Pistazienkerne 4 Minuten lang in Wasser kochen, damit sie weich werden und die Küchenmaschine nicht überstrapazieren. Abgiessen und trocken tupfen. Die übrigen Pistazien ohne Fett in einer Pfanne anrösten, vielleicht 30 Sekunden lang, Sie riechen sofort, wenn es so weit ist. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen lassen und Frühlingszwiebeln darin zart dünsten, den Knoblauch gegen Ende dazugeben.

Jetzt die Pistazien, die gedünsteten Zwiebeln und den Knoblauch in die Küchenmaschine geben und zerkleinern. Nach und nach das Öl dazugliessen, anschliessend Ricotta und Pecorino dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist die Creme, von der man sofort naschen muss, so appetitlich sieht sie aus. Und sie hält ihr Versprechen, *ein paar Spritzer Zitrone* tun ihr vielleicht noch gut.

Für 4 grosszügig bemessene Portionen brauchen Sie jetzt *8 Radieschen*, die Sie mit einem scharfen Messer oder einer Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden. Lösen Sie die Erbsen aus *200 g Erbsenschoten*, und stellen Sie sie roh zur Seite – sie sind sooo zart und elegant. Nun den *Spargel* vorbereiten, *600 g* sollten für 4 Personen reichen. Die holzigen Enden abschneiden, den Spargel im heissen Dampf garen (zum Beispiel im Dämpfeinsatz einer grossen Pfanne).

Geben Sie *3 EL Olivenöl* und $\frac{3}{4}$ *EL weissen Balsamico* in eine Schüssel, wenden Sie den fertig gegarten und abgetrockneten Spargel darin, und würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer – diese Methode der Aromatisierung ist ein Kniff, den ich mir für die Zukunft merken werde. Jetzt den Spargel, die Radieschen, die rohen Erbsen – falls Sie da Bedenken haben, garen Sie sie einfach die letzte Minute mit dem Spargel mit – auf einer vorgewärmten Platte anrichten und grosszügig mit der Pistaziencreme bekleckern. Die Creme sorgt dafür, dass die Mahlzeit ein bisschen üppiger wird.

Wenn Sie den Pistazien-Pesto nicht sofort aufessen, heben Sie ihn in einem Glas auf, und verwenden Sie ihn etwa als Brotaufstrich oder gemeinsam mit klein geschnittenen, gebratenen Spargelresten als Sauce zu einer Pasta.

Diana Henry, «Von der Kunst, einen Pfirsich zu essen»,
Ars Vivendi, 2020.

CHRISTIAN SEILER ist Reporter bei «Das Magazin»;
Bild REINHARD HUNGER