

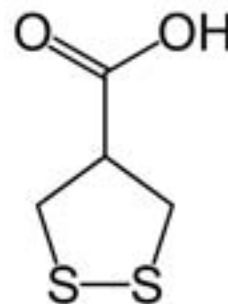
Hvide asparges

Af Jens Folke

Hvide og grønne asparges er den samme plante. Det er dyrkningsmetoden, der udgør forskellen, idet den hvide asparges frem dyrkes ved en arbejdskrævende hypning og stikning. Indtil 1970 havde vi en ret stor produktion af hvide asparges i Danmark, men lønomkostningerne har gjort, at der kun er få producenter tilbage, herunder den navnkundige Søren Wiuff på Lammefjorden, som er min leverandør. Det kræver udenlandsk arbejdskraft at få det til at virke i Danmark. Derfor er de fleste sæsonasparges, der konsumeres i Danmark, fra Tyskland.

Sæsonen for gode, hvide, danske asparges starter (medmindre man medregner hvide asparges fra Peru o. lign.) i april med import fra det sydligere Europa, ikke mindst Tyskland og breder sig nordpå henover maj og juni. Det er en gammel kendt grøntsag, som måske var kendt allerede i det gamle Egypten [1]. Med brugen af svovlholdige komponenter i gødning i 1700-tallet blev asparges mere sødlige og aromatiske, og det tilskrives bl.a. et øget indhold af aspargessyre, figur 1. Men der kom en anden bivirkning, man kort efter blev opmærksom på, nemlig lugten, eller duften, af svovlholdige nedbrydningsprodukter i asparges-indtagernes urin såsom

- methanthiol
- dimethylsulfid
- dimethyldisulfid
- bis(methylthio)methan
- dimethylsulfoxid
- dimethylsulfon.



Figur 1. Aspargessyre (*Asparagusic acid*).



Kassen med friske asparges.



Aspargesskræller.



Asparges-rester klar til at koge tyk bouillon.

De to sidste tilskrives en sødlig lugt, mens de fire første er mere "potente". Det er dog kun ca. 20% af befolkningen, der genetisk er i stand til at erkende lugten af dette kompleks af nedbrydningsprodukter [2]. Jeg tilhører de 80%, som gladeligt urinerer uden at erkende den mindste forandring i duften efter at have indtaget asparges.

Derfor købte jeg da også 10 kg asparges hos Søren Wiuff, som jeg nyder friske, og som jeg også har tilberedt og konserveret på fem forskellige måder:

1. Friske kogte asparges
2. Blanchering og frysning af hele asparges
3. Frysning af aspargesfond
4. Syltning
5. Sous-vide "henkogning"

Ad 1. Friske, kogte asparges er nummer 1. Men nogle af dem havde en fremtrædende bitterhed, som jeg ikke synes, har været så udpræget tidligere. Måske er de kogt for lidt. Der var ingen sammenhæng med tykkelsen, idet jeg har fundet bitre eksemplarer i både de tykke og tynde. Har nogen et bud, hører jeg det gerne, specielt hvis man kan tilberede sig ud af problemet.

Ad 2. Asparges skrælles og blanches i kogende vand i to min., før de pakkes i plastposer med lidt aspargesvand. Disse er bløde ved optøning, men er glimrende til høns i asparges og rejer i asparges.

Ad 3. Alle endestykker og asparagesskræller koges i 45 min. i blancheringsvandet, som netop dækker alle resterne. Herefter passerer massen igennem en metalsigte og bliver til en intens aspargesgrød, mens fibre kasseres. Denne grød er super efter optøning til saucer, f.eks. i tarteletter, eller hvad med asparges "bygotto", altså risotto på perlebyg?

Ad 4. En lage til 500 g asparges koges sammen af 2,5 dl vand, 2,5 dl æbleeddike, 1 ds. med 400 g canadisk ahornsirup (en foræring fra en ven - brug gerne 1 dl honning og 1 dl rørsukker i stedet for), 4 skalotteløg, tørret timian, sort peber og Atamon. De rå asparges, evt. skåret i passende længder, kommer i og efter en uge er de klar, men holdbarheden er meget længere, hvis god hygiejne er overholdt.

Ad 5. De skrællede asparges skylles i Atamon-vand og kommer i vakuumposer. Herefter behandles de i Sous-vide i 20 min. ved 84°C. Poserne bliver udspilet pga. vandindholdet i aspargesene, men når de køler af igen, holder vakuum. Disse opbevares i køleskab til senere brug, når asparagessæsonen er ovre. De holder fantastisk på sprødheden.

De syltede og Sous-vide-behandlede asparges er godt tilbehør til mange kød- og fiskeretter. Hvis I kan få fat i det, har Gastro et helt temanummer om asparges fra maj 2014.

E-mail:

Jens Folke: jens.folke@lean6sigma.eu

Referencer

1. S.C. Mitchell. "Food Idiosyncrasies: Beetroot and Asparagus" (<http://dmd.aspetjournals.org/content/29/4/539.full>).
2. Carl Th. Pedersen. "Asparges og underlige dufte". Dansk Kemi 93 (10), 30-31.



Syltede asparges.



Vakuumpakkede sous vide asparges.