

## Wenn das Perlhuhn mit dem Spargel: Die Stangen und das rosarote Fleisch des Federviehs passen bestens zusammen

VON MANUELA BLISSE  
& UWE LEHMANN

**F**ast leise, still und heimlich tauchte der Spargel dieses Jahr auf den Teller auf. Das durchgehend kühle Wetter im April hatte dafür gesorgt, dass vielerorts die Saison eher schleppend begann – mit entsprechend hohen Preisen.

Nach wie vor steht die klassische Variante mit Schinken, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zersessener Butter besonders hoch im Kurs. Auch Lachs und Schnitzel sind beliebte Begleiter des weißen Goldes. Das Perlhuhn zum Spargel ist da eher noch eine Ausnahmeerscheinung.

Generell ist hierzulande, im Gegensatz zu Frankreich, das Perlhuhn mit seinem schwarzen Gefieder und den weiß gesprenkelten Punkten ein kulinarischer Außenseiter. Ursprünglich ein afrikanischer Wildvogel – heimisch ist er in der Savanne und den Wäldern südlich der Sahara – schätzten bereits die Römer und Griechen in der Antike das besonders zarte und saftige Fleisch mit dem intensiven, aromatischen Geschmack, dieser liegt zwischen Wild und Geflügel.

Ursprünglich gab es Perlhühner – insgesamt gibt es sieben verschiedene Arten wie das Schwarzperlhuhn oder das Geierperlhuhn – nur in der entsprechenden Jagdsaison von September bis Mitte Januar. Da das zu den Hühnervögeln zählende Federwild jedoch vor allem in der französischen Gastronomie als Klassiker sehr beliebt war, begann man Mitte



**Der Beliebteste:** Die Deutschen warten im Frühjahr immer sehnsüchtig auf den feinen Bleichspargel

mit klassisch gekochtem Spargel anrichten. Dazu passt, ebenso klassisch, eine Beurre Blanc.

„Ich gare den Spargel im Backofen in einer Papilote (Spargel wie ein Bonbon locker in Pergamentpapier verpackt), so gart der Spargel in seinem eigenen Sud und alle Aromen bleiben voll erhalten“, sagt Markus Herbicht, Koch und Kochunternehmer aus Berlin. Die Perlhuhnbrust gart Herbicht ohne Haut in einer 80 bis 85 Grad warmen Nussbutter. „Man nimmt das Pergamentpäckchen aus dem Ofen, öffnet es und setzt die Perlhuhnbrust direkt auf den Spargel. Dazu serviere ich eine Kerbelbutter“, erklärt Herbicht.

In der französischen Küche wird die Perlhuhnbrust gerne in Perlhuhnbrühe gedünstet – dies ist die eher zartere Variante zum gekochten Spargel. Gebraten serviert Tilo Roth den weißen Spargel zum ganzen Vogel aus dem Ofen. Herbicht wiederum brät grünen Spargel ganz scharf an, etwa auf einer Grillplatte, und reicht dazu eine Tomaten-Basilikum Vinaigrette.

„Beim Einkauf auf bäuerliche Freilandhaltung achten oder gute Ware aus Frankreich etwa mit dem Label Rouge nehmen“, rät der Grand-Küchenchef. Das absolute Spitzenprodukt sei das Perlhuhn von Miéral, ergäntzt Herbicht. Frische Perlhühner gibt es etwa beim Wild- und Geflügelfachhändler, an Geflügelständen auf Wochenmärkten, aber auch Tiefkühlware ist erhältlich.

Ein weiterer Trumpf des Perlhuhns sind seine vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten, die auch vor der asiatischen oder mediterranen Küche nicht haltmachen. Auch dabei kommen wieder kreative und spannende Kombinationen mit Spargel ins Spiel. So gehen grüner und weißer Spargel eine schmackhafte Liaison in einem cremigen Risotto ein, auf dem eine scharf angebratene, krosse Perlhuhnbrust thront, getoppt von einer Sauce aus Wermuth, Cava, Hühnerbrühe, Eigelb, Sahne und Safran. Eine andere Variante kombiniert die Brust

### WEISS, GRÜN, VIOLETT

Kaum ein anderes Gemüse wird im Frühjahr so sehnsüchtig erwartet. Pro Kopf werden in Deutschland im Jahr durchschnittlich rund 1,7 Kilogramm Spargel verbraucht.

„Spargel wächst nicht aufgrund der Temperatur, die er an den Füßen hat, sondern am Kopf. Er sprießt jetzt schon“, sagt Malte-Sören Voigts vom Spargelhof Kremmen in Brandenburg. Da das Gemüse in Folientunneln wächst, wird über die weiße und schwarze Seite die Temperatur reguliert. „Die Außentemperatur ist egal. Wichtig ist, wie lange die Sonne am Tag scheint“, erklärt Voigts. Bis zum traditionellen Ernteeende am 24. Juni sind die Stangen der Star in vielen deutschen Küchen. Knackfrisch schmecken die Sprossen, am besten. Darauf sollte man beim Kauf achten,



**Bunte Aussichten:** Mit der Farbe verändert der Spargel seinen Geschmack

rät Kochbuchautorin Ira König aus Marburg. Die Stangen sollten prall, fest und knackig sein. Reibt man sie vorsichtig aneinander, quietschen sie etwas. Nichts darf angetrocknet sein, auch nicht die Schnittstelle. „Supermarktware steckt oft bündelweise in Manschetten und lässt sich so schlecht auf Frische überprüfen“, sagt sie.

Obwohl Spargel inzwischen auch grün oder violett angeboten wird, wollen die meisten ihr Königsgemüse möglichst bleich haben. Der Standard-Esser mag die Spargelstange 22 Zentimeter lang, 16 bis 26 Millimeter dick, ganz weiß und gerade gewachsen. Das entspricht der Qualitätsklasse 1 und ist immer noch der Bestseller. Jüngere dagegen greifen verstärkt zum Grünspargel. Bleich, grün oder violett, die Färbung ist eine Frage der Züchtung und verändert den Geschmack. Der leicht blumig schmeckende Bleichspargel wächst unterirdisch in aufgeschütteten Erdwällen. Grünspargel ist eine eigene Sorte und wird erst geerntet, wenn seine Stangen oberirdisch bis zu 20 Zentimeter hoch sind. Auch die violette Variante ist eine spezielle Züchtung, die oberirdisch wächst. Beim Kochen verliert sie jedoch ihre Farbpigmente und wird grau. Liebhaber hobeln daher die Stangen roh als Hingucker über den Salat. *Heidemarie Pütz*

## In trauter Zweisamkeit

des letzten Jahrhunderts in Spanien, Portugal, Italien und vor allem Frankreich das Perlhuhn im großen Stil zu züchten, um es ganzjährig anbieten zu können. Mit über 60 Millionen Tieren pro Jahr ist Frankreich heute der größte Perlhuhn-Produzent innerhalb der Europäischen Union.

Der Geschmack der gezüchteten Vögel tendiert mehr Richtung Geflügel, der seiner gejagten Artgenossen mehr Richtung Wild. Ihr Fleisch ist sowohl fett- und kalorienarm als auch eiweißreich und enthält Eisen, Zink, Magnesium und zahlreiche wichtige B-Vitamine. Somit besitzt

es die typischen gesunden Geflügelleigenschaften, punktet aber gleichzeitig geschmacklich stärker als etwa ein Hähnchen.

„Vor allem das rosafarbene Fleisch der Perlhuhnbrust harmoniert wunderbar mit der leichten Süße des Spargels“, erklärt Tilo Roth, Küchenchef im Berliner Restaurant The Grand. Roth verwendet die Supreme, also die Brust mit anhängendem Flügelskeletts, weil die sich sehr gut auf der Haut braten lassen. Man kann die Supreme vom unteren Flügelskeletts befreien und etwa mit einem frühlingshaften Spargelsalat oder auch



**Intensiver Geschmack:** Perlhuhnbrust einfach auf der Haut braten



**Raffiniert:** Perlhuhnbrust auf gebratenem Spargel mit Morchelrasse

mit einem Spargel-Graupen-Risotto und einer Champagner-Sauce. Dazu eignet sich besonders zarter grüner Spargel.

Selbst im Eintopf finden Perlhuhn und Spargel zueinander, so beim Pot-au-Feu mit Spargel, Spinat, Kartoffeln und Burrata des bekannten Sterne- und Fernsehkochs Ralf Zacherl. Der Clou des Gerichts: Es findet sich nicht nur reichlich Spargel in dem Pot-au-Feu für den alle Teile des Perlhuhns verwendet werden, sondern die pochierte Brust wird auch noch mit in Basilikumblätter eingerollten Spargelstückchen gefüllt.

## Fünf gute Gründe für tschechisches Bier

In dieser Rubrik beschäftigt sich unser Autor Hagen Haas mit den Vorzügen bestimmter Lebensmittel und Zubereitungsweisen aus aller Welt. In der 44. Folge geht es um fünf schlagkräftige Argumente für tschechisches Bier.

### Budweiser Budvar

Schon seit 1265 wird in dem süd-böhmischen Ort Budweis (Ceske Budejovice) Bier gebraut. Der Vorgänger der heutigen Budweiser Budvar Brauerei wurde 1895 gegründet, und noch immer befindet sich das Unternehmen in Staatsbesitz. Das helle Premium Lagerbier erinnert im Duft an Zitrone, die Farbe an helles Ocker. Verwendet werden Saazer Doldenhopfen, Malz aus der mährischen Region Haná und weiches Wasser aus einem artesischen Brunnen 300 Meter unter der Brauerei. Außerdem: ein etwas vordergründiges Pils.

### Breznak Böhmisches Pils

Im Duft erdig-waldig, die Far-

be wie dunkler Bernstein, im Geschmack eine ausgeprägte Karamellnote: So erscheint das stüfftige „Breznak Original Böhmisches Pils“. 1753 wurde die Brauerei im nord-böhmischen Großpriesen (Velke Brezno) gegründet; heute wird jenes Bier überwiegend in der Krušovice Brauerei gefertigt. Der Genießer auf dem Etikett mit Bierhumpen und Zigarre ist Viktor Cibich (1856-1916), der damalige Bahnhofsvorsteher von Großpriesen. Als Entschädigung erhielt Cibich eine „flüssige Rente“ in Form von täglich fünf Bier in einem örtlichen Wirtshaus – auf Lebenszeit.

### Pilsner Urquell

Fruchtiger Duft, goldgelbe Farbe, im Geschmack angenehm herb bis leicht torfig. 1842 braute Josef Groll im westböhmischen Pilsen (Plzen) das erste goldene Pils der

Welt. Auch heute noch greift man für Pilsner Urquell auf Saazer Aromahopfen mit tiefen Malzaromen zurück, die durch das dreifache Abkochen der Maische über offener Flamme entstehen. Auf der Relief-Glasflasche ist das Brauerei-Tor eingepreßt. Im ehemaligen Gärkeller mit rund 600 Sitzplätzen wurde das frisch gezapfte Urquell ausgiebig und ausdauernd verkostet.

### Gambrinus Premium 12

Seinen Namen verdankt das Bier dem sagenumwobenen König Gambrinus, der lange Zeit als Urvater der Braukunst galt. Diese legendäre Figur geht wahrscheinlich zurück auf den Herzog Jan Primus (1250-1294) im heutigen Belgien. Seit 1869 wird Gambrinus Premium 12 von der Urquell-Brauerei in Pilsen hergestellt. Malziger Duft, im Glas eine an blasses Kupfer erinnernde

Farbgebung, der Geschmack getragen malzig, mit Spuren von Karamell und Honig. Nicht zu verwechseln mit dem österreichischen Dosenbier Gambrinus.

### Aus Prag: Staropramen

Mein Lieblingsbier aus Tschechien ist Staropramen, was soviel wie „alte Quelle“ bedeutet. Genau er gesagt, kommt Staropramen aus Prag, der Goldenen Stadt. Die Brauerei im Stadtteil Smíchov wurde 1869 gegründet, erste Braumeister waren Jan Kohout und Vilem Pick. Seit 1953 wird das Bier auch in Deutschland vertrieben, insgesamt aktuell in 38 Ländern. Üppig-blumiger Duft, helle Bernsteinfarbe, der Geschmack: satt, ausgereift, rund und harmonisch. So muss ein Bier schmecken.

Viele der Biere im gut sortierten Getränkefachhandel erhältlich, alle fünf Sorten bei Trinkgut Esch, Gerhardstr. 12, Beuel

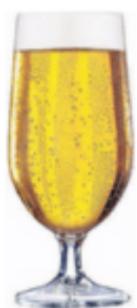


FOTO: STOCKADOB



**MEIN WEIN**  
CARO MAURER

Frische und Frucht – das sind Spaßeffekte, die vor allem junge

Weine mit sich bringen. Sie sind zumeist Porträtaufnahmen einer Rebsorte, die widerspiegeln, was jugendlich, straff und knitterfrei ist. Aber tiefergehende Schönheit braucht Zeit, Persönlichkeit muss heranreifen. Doch nur wenige Weingüter erlauben sich den Luxus, ihre Weine so lange im Keller zurückzuhalten, bis sie sich entfalten können. Gut Hermannsberg an der Nahe ist ein Beispiel dafür, dort hat Kellermeister Karsten Peter jetzt die Entscheidung getroffen, die Großen Gewächse erst nach fünf Jahren auf den Markt zu bringen, diesen Herbst also den Jahrgang 2016. Wer nicht so lange auf die Spitzenklasse aus dem Weingut warten möchte, kann sich vorweg mit dem 2016er Riesling Ortswein „vom Schiefer“ schon eine Vorstellung von der Qualität machen. Der Orts-

wein stammt von Reben, die auch auf der Spitzennlage Hermanns-

berg wachsen, aber noch zu jung sind und deren Frucht noch nicht konzentriert genug ist, damit sie für das Große Gewächs verwendet wird. Dennoch ist der Ortswein schon eine außergewöhnliche Erscheinung. Der vielschichtige Duft lässt immer wieder neue Eindrücke entstehen. Erst von Walnüssen und weißem Tee, dann von Bratapfel, Zitronat, Quitte, Orangenschalen und einem Hauch Muskat. Im Geschmack hat sich das alles rund um eine glatte Säure verdichtet, ist fast undurchdringlich, sehr intensiv und beeindruckend. Der mutmaßlich „kleine“ Wein kommt hier also schon ganz groß raus.

**2016 Riesling Ortswein vom Schiefer.** Gut Hermannsberg, Nahe Preis: 16,50 Euro, online über den Shop des Weinguts: gut-hermannsberg.de