

ドイツ風白アスパラガス Klassisches Spargelgericht

6月といえば、北ドイツではどこの家庭でもこの時期の「旬」の野菜である「白アスパラガス」(Spagel)を食します。

今回は、この白アスパラガスのドイツ風の食べ方を皆様にご紹介します。



材料



白アスパラガス(お好みの量)
バター、砂糖、塩(それぞれ約 5~10g)
(あれば)ハーブ各種(特にディル)
付け合わせ: 生ハム、スモークサーモン、オリーブ、スクランブルエッグ

作り方



1. 大きな鍋にたっぷりお湯を沸かします。写真(i)の鍋は、ドイツ滞在中に購入したアスパラガス専用の鍋です。普通の鍋でもアスパラガスが入れば何でも結構です。



2. お湯を沸かしている間にアスパラガスの準備をします。アスパラガスは根元の方の固い部分を切り落とし、ピーラーで皮を剥きます。皮は茹でる時に使うので取っておきます(ii)。



3.お湯が沸騰したら剥いたアスパラガスの皮、バター、塩、砂糖とアスパラガスを加え茹でます。時間は 20 分前後です。様子を見ながら、シャキっとした歯ごたえが良い人は短めに、柔らかい方が好みの方は長めに茹でてください(iii)。



4.茹でている間に付け合わせを準備します。今回はスモークサーモン、オリーブ、生ハム、スクランブルエッグです。スクランブルエッグは 塩をやや濃いめにして、牛乳を少々加えます。写真(iv)はドイツのハーブミックス。これを使うと一段と「ドイツっぽく」なりますが、日本で作る場合はパセリ・ドライオニオン・ディル・ローズマリー・セージ等、家にあるハーブを何でも、適当に混ぜても大丈夫です。