

Asperge steekt de kop weer op

FOTO DREAMSTIME

UTRECHT • Het witte goud, de koningin der groenten of zelfs *points d'amour*. Voor liefhebbers zijn er nooit genoeg synoniemen om hun geliefde asperge te beschrijven. En die is weer volop verkrijgbaar, met topkok Paul Fagel als zijn bevlogen pleitbezorger.

HELEEN BOEX



Cuisinier en ambassadeur Paul Fagel wordt helemaal gelukkig van lentekoninkje met zalm en botersaus

„Ik verlang altijd erg naar het aspergeseizoen,” bekent topkok Paul Fagel. De cuisinier was daarom ook zeer blij dat hij gisteren het eerste kistje asperges van 2011 kreeg aangeboden en werd gekroond tot asperge-ambassadeur van het jaar.

„De Hollandse asperge steekt met kop en schouders uit boven zijn buitenlandse soortgenoot,” meent Fagel. En hij kan het weten. Als kleine jongen kreeg hij het witte goud al voorgeschoteld. „Mijn vader had drie restaurants en een hotel waar hij asperges serveerde. Hij kwam uit Bergen op Zoom, het hart van de aspergestreek.”

Later werd hij ridder in de Brabantse asperges. „En ik ben ze echt al heel vaak klaargemaakt.”

In zijn eigen restaurant Het Arsenal in Naarden-Vesting staat dit seizoensproduct elk jaar steevast op het menu. Dit jaar is hij het aan zijn ambassadeur-schap verplicht om de asperge ook daarbuiten te promoten.

Hij is begonnen

om de topkoks van

de toekomst, die hij lesgeeft op het ROC Mondriaan in Den Haag, enthousiast te maken voor ‘zijn’ seizoensgroente. „We maken vanavond voor het restaurant van het ROC asperges met hollandaisesaus. Ja, je kunt er ook gesmolten boter bij maken, maar mijn leerlingen moeten ook nog wat leren, hè. Ik weet nog niet of we er vis of ei bij serveren.”

Een cuisinier die zo met de ‘witte zaak’ begaan is, móet het geheim van de beste bereidingswijze wel in huis hebben. „Eerst goed schillen, dan leg je ze in een pan waarin ze goed onder water staan. Je kookt de asperges met een beetje foelie, zout en een heel klein beetje suiker. Asperges zijn van oorsprong wat zoetig, maar die zoetheid neemt af als ze zijn gestoken. Met een scheepje suiker breng je dat zoetige weer terug, heel lekker.”

Hoe lang de witte stelen moeten garen, is afhankelijk van de dikte. „Je kunt het beste het water aan de kook brengen, de pan dan van het

vuur nemen en wachten tot het water handwarm is. Dan zijn de asperges goed.”

Fagel houdt zelf het meest van een asperge met een bite. „Niet te hard, want dat is niet lekker. Wel gaar, maar niet snotgaar.” Als ze dan ook nog met dunne plakjes rauwe zalm en een botersausje worden geserveerd, is Fagel een gelukkig mens. Tijdens het seizoen, dat traditiegetrouw op 24 juni eindigt, eet de professionele kok het liefst elke dag een lentekoninkje. „Ik vind het goed als het seizoen is afgelopen. Dan heb ik echt genoeg gegeten.”



JEAN BEDDINGTON



De uit Engeland overgewaarde chef-kok Jean Beddington at haar eerste witte goud pas toen ze in Nederland kwam wonen. „Het was voor mij een openbaring. Ik vond het meteen lekker, wilde de hele tijd asperges eten. In Engeland eten we alleen groene asperges.” Inmiddels heeft ze haar asperge-inname drastisch verlaagd. „Ik eet ze een paar keer per seizoen.” Thuis, waar ze door haar restaurant niet vaak eet, bereidt ze asperges meestal op twee manieren. „Of heel klassiek of ik leg ze rauw op de grill, bestrijk ze met een beetje olie en dan zijn ze goed als ze mooie streepjes krijgen. Ze stomen zichzelf door de hitte, maar blijven lekker krokant. Daar maak ik dan een stuk tarbot of een andere vis bij klaar.”

PIERRE WIND



De Haagse experimentele kok Pierre Wind steekt zijn liefde voor het witte goud niet onder stoelen of banken. „Ik word helemaal gelukkig van asperges. Ze staan symbool voor het succes van seizoensgroenten. En ik vind het mega-erotisch eten, zoals je asperges naar binnen werkt...” Wind bereidt de eerste asperges van het seizoen vrijwel altijd op oud-Hollandse wijze. „Met ham, ei en boter, dat is het mooiste wat er is.” Daarna slaat hij aan het experimenteren. „Het lijkt me onnodig, maar als je gekookte asperges overhoudt, dan rol je die eerst door de bloem, dan door een losgeklopt ei en dan door de geraspte kokos. Bak ze even in ruime olie, zodat ze een krokant korstje krijgen. Heerlijk met een bolletje vanille-ijs.”

Waarom stinkt je urine na het eten van asperges?

Na het eten van asperges kan de urine al na twintig minuten een penetrante, typische aspergegeur verspreiden. Niet iedereen zal dit herkennen, maar grofweg de helft van alle asperge-etters heeft er last van.

De bijzondere lucht wordt veroorzaakt door zwavelhoudende stoffen in de asperge. De boosdoener, het zogenoemde asparaginuszuur, wordt in het lichaam omgezet in vluchtige zwavelhoudende verbindingen die de afwijkende geur van urine veroorzaken.

Biochemici zijn het er niet over eens of de mensen die dit fenomeen niet herkennen, de zwavellucht gewoon niet ruiken of echt niet het vermogen hebben om aspergeplasma te produceren.



Paul Fagel.