

Frühlingszeit ist Spargelzeit ... und Bärlauch gibt es auch. Also diesmal nur Bärlauch, ohne Spargel, der wird ein andermal verfuttert.

Also sehen wir zu dass wir Bärlauch bekommen, entweder im Bioladen unseres allerhöchsten Vertrauens oder in der schönen frischen, von frühlingshafter Gülle verpesteter Natur. Außer man findet noch Plätzchen wo die Luft rein ist (viel Glück). Beim Bärlauchsammeln aufpassmachen – könnte verwechselt werden wenn man sich nicht ganz sicher ist.

Also, nehmen wir uns erstmal einen Topf (zum Kochen, nicht den für die Nacht!!!). Da werfen wir nebst einer ordentlichen Prise Salz eine noch ordentlichere Menge flüssiges Nass hinein. Es sollten dann ca. 250 gr Nudeln der freien Wahl auch noch Platz haben, also sei weise bei der Auswahl des Topfes. Dieses Salz-Wasser-Gemisch sprudelndheiß machen und dann die angegebene Menge an Nudeln (immer noch nach freier Wahl) vorsichtig dem (nun kochenden) Wasser unterheben (oder einfach reinschütten, was halt mehr Spass macht).

Währenddessen, nicht dass da noch jemand auf den Gedanken kommt da wäre sonst nichts zu tun, steht dann noch folgendes an Mühen an:

Wir greifen nun zu einer nicht zu großen und nicht zu kleinen Oberschiene – ehm Aubergine – und schneiden die längs (längs, das ist nicht quer, also keine Rädchen oder ähnliche Gebilde) in dünne Streifen von ca. 4,98 mm Dicke. Diese Streifen schneiden wir dann nochmals längs (also wieder nicht quer) nochmals in Streifen gleicher Dicke wie Breite – das Ergebnis sollten dann Auberginen-Sticks sein mit knapp 5mm x 5mm x Auberginenlänge (also so ca. 9-14cm, je nach Größe). Dann schnappen uns eine Pfanne (ist so ein ziemlich flacher breiter Topf mit Stiel) und bestücken diesen mit ca. 27,5-29,3 gr Pflanzenmargarine und ein paar ordentliche Schuss Öl (was für Öl ist letztendlich egal, genieß- und verdaubar sollte es sein). Auf zarter Flamme erwärmen wir nun diese Pfanneninnerei, aber wirklich nur ganz zart!! Sobald die Margarine geschmolzen ist betten wir behutsam die Oberschi ... ehm Auberginesticks in die flüssige Kalorienansammlung, salzen ordentlich und braten diese dann vorsichtigst an. Gelegentliches Umrühren und Wenden der Teile ist ratsam. Und wie dieses sehr leckere Gemüse zart! vor sich hin schmort zerhacken wir einen Bund Bärlauch blutauschähnlich, einem bestialischem Gemetzel gleich in unzählige kleine Schnippel – HALT!!! Das Salzwasser sollte mittlerweile kochen, also die Nudeln darin ertränken und kochen (meistens so 10 Minuten, bis sie halt bissfest sind oder so ähnlich) – weiter im Programm: Diese schönen kleinen grünen Bärlauchschnippel klatschen wir nun in die Pfanne (dort wo Oberschi .. Auberginesticks und Ölpampe sich tummeln) rein, vermengen alles herrlich miteinander, salzen und pfeffern dergestalt dass es die Geschmacksknospen dann noch aushalten. Und nu der Clou: Wir mengen 100gr veganen Sojaquark bei, verrühren alles zusammen und harren der Dinge – was heißen soll, unsere Pfannenfüllung darf bei sehr schwacher Hitze einfach die Temperatur halten und warten bis die Nudeln fertig sind. Das sollte in ungefähr ... jetzt sein. Also die Nudeln vom heißen Wasser trennen (dazu hat mal ein findiger Kopf ein Utensil namens Sieb erfunden, was hierzu erstaunlich gute Dienste leistet) und in die Pfanne zum Bärlauch-Auber ... Oberschienen (wie auch immer) -Mix geben, kräftig verrühren, kosten, Zunge verbrennen, evtl. nachsalzen oder pfeffern – Mahlzeit!

Die Verwendung des Rezepts ist ausschließlich zum persönlichen Gebrauch gestattet. Jede Vervielfältigung und Weitergabe, in welcher Form auch immer, ist untersagt und bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Jede kommerzielle Anwendung der hier veröffentlichten Rezepte ist strikt untersagt und bedarf gleichfalls der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Das Copyright liegt bei Marco Lombardi.