

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2024 ▪
Tagesmotto „Spargel“ mit Nelson Müller



Alexander Waesch

Spargelcremesuppe mit karamellisiertem Spargel und geröstetes Toast mit Estragon-Avocado-Creme und rohem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe

- 6 Stangen weißer Spargel
- 1 Zitrone, Scheibe
- 1 EL Butter + 30 g Butter + 40 g kalte Butter
- 100 ml Sahne
- 2 TL Weizenmehl
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle

Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Drei Stangen Spargel für die Suppe bzw. den karamellisierten Spargel beiseitelegen, eine Stange Spargel für den Toast beiseitelegen.

Nun zwei Stangen Spargel und alle Spargelenden sowie die Spargelschalen zusammen mit einer Zitronenscheibe, 1 EL Butter, Zucker, Salz und 600 ml Wasser aufkochen und ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Dann Spargelstangen, Spargelschalen und Spargelenden aus dem Kochwasser herausnehmen.

In einem Topf 30 g Butter aufschäumen, Mehl zugeben, gut verrühren und mit 400 ml heißem Spargelwasser auffüllen. 5 Minuten kochen lassen, dann Sahne und die zwei Stangen Spargel zugeben. Sanft bis zum gewünschten Geschmack einkochen. Mit einem Stabmixer die kalte Butter einarbeiten.

Für den karamellisierten Spargel:

- 3 Stangen weißer Spargel, s.o.
- 1 TL Zucker
- 1 TL Rapsöl
- 1 Prise Salz

Als Einlage die drei Stangen Spargel (s.o.) in Stücke schneiden und den rohen Spargel in einer Pfanne mit Zucker und Öl karamellisieren. Am Ende leicht salzen.

Für die Toast-Sticks:

- 1 Toastscheibe
- 2 Zweige Estragon
- Butter, zum Braten

Rinde vom Toast abschneiden und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Butter einer Pfanne aufschäumen, Estragon zugeben und Toast langsam von allen Seiten bräunen.

Für die Creme:

- 50 g reife Avocado
- 1 Zitrone, Saft
- 25 g Crème fraîche
- 25 g Joghurt
- 12 Zweige Estragon
- Salz, aus der Mühle

Avocado schälen und Kern entfernen. Zitronensaft auspressen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer mixen, durch ein Sieb streichen und mit einem Spritzer Zitronensaft und Salz gut abschmecken.

Für die Garnitur:

- 1 Stange weißer Spargel
- 1 TL Piment d'Espelette

Spargel schälen und dünne rohe Scheiben abschneiden. Estragon-Creme auf Toast-Stick geben und mit rohen Spargelscheiben belegen. Mit etwas Piment d'Espelette bestreuen.

Die Suppe auf Tellern anrichten und servieren.



Tim Renz

Gebratener grüner Spargel im Parmamantel und gekochter weißer Spargel mit Fregola-sarda-Pastasotto

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel
 4 Stangen grüner Spargel
 4 Scheiben Parmaschinken
 1 Zitrone, Abrieb
 1 Limette, Anrieb
 50 g Butter
 1 Zweig Rosmarin
 25 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißer Spargel schälen und in Wasser mit dem Zucker 10 Minuten kochen. Abgießen und mit Limetten- und Zitronenabrieb würzen.

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, mit Parmaschinken umwickeln und in einer Pfanne in Butter und Rosmarin anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Risotto:

200 g Fregola sarda
 2 Stangen grüner Spargel
 50 g getrocknete Tomaten in Öl
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 g Parmesan
 Butterschmalz, zum Anbraten
 100 ml Weißwein
 500 ml Gemüsefond
 1 Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in etwas Butterschmalz glasig anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Fregola sarda hinzugeben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und nach und nach zum Risotto hinzugeben. Parmesan reiben und unterheben. Schnittlauch hacken und kurz vor Ende der Garzeit dazugeben. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und zusammen mit den Tomaten ebenso kurz vor Ende der Garzeit dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund Dill
 1 Beet Kresse

Kräuter hacken. Kresse zupfen. Alles als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sonja Reinholz

Spargel-Frühlingsrollen mit Chili-Dip und Spargel-Erbesen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargelsalat:

140 g weißer Spargel
140 g grüner Spargel
100 g TK-Erbesen
1 Zitrone, Saft & Abrieb
1,5 EL Tahini
1 EL Ahornsirup
2 TL weißer Sesam
2 TL schwarzer Sesam
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Erbesen in Salzwasser garkochen und zur Seite stellen. Weißen Spargel vollständig schälen, grünen Spargel im unteren Drittel schälen und dann in schräge, dünne Scheiben schneiden.

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Tahini, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und 2 EL Wasser vermischen. Je nach gewünschter Konsistenz mehr Wasser dazu geben.

Den Spargel, Erbsen und das Dressing vermischen. Sesam leicht in einer Pfanne anrösten und auch dazu geben.

Für den Frühlingsrollenteig:

1 Ei
140 g Mehl
1 Prise Salz

Ei, Mehl, Salz und 3 EL Wasser vermengen und zu einem glatten Teig verkneten.

Für die Frühlingsrollenfüllung:

80 g grüner Spargel
80 g weißer Spargel
80 g Shiitake
3 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
40 g Glasnudeln
½ Limette, Saft & Abrieb
1 EL Agavendicksaft
1 EL Sriracha
1 EL helle Misopaste
1 EL Fischsauce
Geröstetes Sesamöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißen Spargel vollständig schälen, grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Spargel, Shiitake und Frühlingszwiebeln klein schneiden und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Alles in einer Pfanne in Sesamöl anbraten.

Glasnudeln in kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Nudeln abseihen, etwas kleiner schneiden und auch in die Pfanne geben.

Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Saft, Abrieb, Agavendicksaft, Sriracha, Misopaste und Fischsauce mit in die Pfanne geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung etwas abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

Mehl, zum Ausrollen
Neutrales Öl, zum Frittieren

Den Frühlingsrollenteig dünn ausrollen und in vier Rechtecke schneiden. Auf jedes Stück etwa 2-3 EL Füllung geben und zu einer Frühlingsrolle rollen. Frühlingsrollen in der Fritteuse frittieren, bis sie knusprig braun sind.

Für den Dip:

1-2 rote Chilischoten
3 EL brauner Zucker
2 EL Fischsauce

Chilis je nach gewünschter Schärfe klein schneiden und zusammen mit dem Zucker in einem Mörser etwas zerreiben. Mit der Fischsauce aufgießen und in einer kleinen Schale zu den Frühlingsrollen reichen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2024** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Spargelfeld mit gebackenem Wachtelei und Zwiebelerde

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

4 dicke Stangen weißer Spargel
 1 Limette, Abrieb
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den weißen Spargel schälen und zurechtschneiden. Die Abschnitte für den Coulis beiseitestellen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und ebenfalls zurecht schneiden. Beide Sorten separat in kochendem Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken. In Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb würzen.

Für die Spargel-Coulis:

200 g Spargelabschnitte
 80 g Butter
 100 g Crème Fraîche
 50 ml Spargelfond
 10 g Sauerampfer
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter erhitzen und Spargelabschnitte darin anbraten. Mit dem Spargelfond ablöschen und mit Salz und Zucker würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 6-7 Minuten weich dünsten. Fond ohne Deckel fast ganz einkochen. Spargel abkühlen lassen. In einem Mixer fein pürieren, und durch ein Sieb streichen. Crème Fraîche mit Sauerampfer fein mixen und zu dem Spargelpüree geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für das gebackene Wachtelei:

4 Wachteleier
 200 g feines Pankomehl
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Öl in der Fritteuse oder in einem Topf erhitzen. Wachteleier mit einem Sägemesser vorsichtig aufsägen. In feines Pankomehl legen und mit etwas Pankomehl bedecken. In heißem Öl kurz frittieren.

Für die Zwiebelerde:

10 g Röstzwiebeln
 20 g ungezuckerte Cornflakes
 50 g Pflanzenkohle-Pulver (wasser- und fettlöslich)

Alle Zutaten in einem Mixer fein zerkleinern.

Für die Garnitur:

Veilchenblüten
 Kresse

Kresse zupfen. Gericht mit Kresse und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.