

▪ **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.