

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



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

Weißen 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.