

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2018** ▪
"Spargel" mit Nelson Müller



Petra Breitenbaumer

Spargel-Cordon-bleu mit Kartoffel-Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Spargel-Cordon-bleu:

500 g grüner Spargel
 4 Scheiben Kochschinken
 4 Scheiben Bergbaron
 ½ Zitrone (Saft)
 2 Eier
 100 g Semmelbrösel
 100 g Mehl
 1 EL Butter
 5 EL Milch
 750 g Butterschmalz, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Zitrone auspressen und Saft auffangen.

Einen Topf mit Wasser füllen, zum Kochen bringen und die Butter, die Milch, den Zitronensaft und etwas Salz zufügen. Spargel darin ca. 5 Minuten bissfest kochen. Den Spargel herausnehmen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Spargel mit Käse und Schinken umwickeln. Eier mit Milch und etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, den verquirlten Eiern und den Brösel bereitstellen und den Spargel darin wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gewendeten Spargelstangen darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

300 g fest kochende Kartoffeln
 1 mittelgroße Gurke
 1 Zwiebel
 5 EL Olivenöl
 150 ml Geflügelfond
 4 EL Weißweinessig
 ½ TL Zucker
 4 Stiele Petersilie
 2 EL Neutrales Öl, zum Dünsten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. In Öl glasig dünsten. Mit Fond ablöschen, aufkochen und vom Herd ziehen. Mit Weißweinessig, Salz, Zucker und Pfeffer kräftig würzen. Zwiebelsud in eine große Schüssel geben. Die Kartoffeln noch warm in Scheiben schneiden und vorsichtig unter den Zwiebelsud mischen. Abkühlen lassen. Salatgurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Petersilienblättchen fein hacken. Beides zusammen mit Olivenöl unter die Kartoffeln mischen. evtl. nachwürzen.

Spargel-Cordon-bleu mit Kartoffel-Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.



Patrick Breckner

Fruchtiger Spargelsalat mit Quinoa und warmem Ziegenkäse

Zutaten für zwei Personen

- Für den Spargelsalat:** Quinoa abspülen und abtropfen lassen. 400 ml Wasser und Salz aufkochen. Quinoa einrühren und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln, sodass das Wasser aufgesogen wird. Dabei ab und zu umrühren. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Limettensaft, Salz und Pfeffer nach Belieben verrühren. 2 EL Olivenöl darunterschlagen. Vinaigrette und Quinoa mischen. Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Stangen quer halbieren bzw. vierteln. Cashewkerne in einer Pfanne rösten. Cashewkerne heraus nehmen und den Spargel in der Pfanne mit neuem Öl braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nektarine schälen. Feige und Nektarine halbieren und in Spalten schneiden. Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Alles mit dem Quinoa und Spargel zusammen vermischen.
- Für den Ziegenkäse:** Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ziegenkäse mit etwas Olivenöl beträufeln und ca. 5-8 Minuten im Ofen backen. Währenddessen 1 TL Honig erhitzen und über den Käse geben.
- Fruchtiger Spargelsalat mit Quinoa und warmem Ziegenkäse auf Tellern anrichten und servieren.



Jutta Marks

Dreierlei vom Spargel: Spargelcremesuppe, Spargel-Tortilla und Spargelröllchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Weißweinsud (zum Kochen des Spargels):

250 ml Franken Wein
 ½ Zitrone
 1 TL Zucker
 2 EL feines Salz

Zitrone auspressen. Zitronensaft, Wein, Zucker und Salz in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen.

Für die Spargelcremesuppe:

500 g weißer Spargel
 1 Knoblauchzehe
 70 g Butter
 150 ml Sahne
 4 EL Mehl
 2 Scheiben Mischbrot
 6 EL Olivenöl
 1 TL Ingwerpulver
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen, in Stücke schneiden und ca. 20 Minuten im Sud garen. Butter im Topf schmelzen und mit Mehl eine Schwitze herstellen. Mit 500 ml Spargelwasser aufgießen und mit Sahne, Ingwer, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und das Brot in Olivenöl und Knoblauch rösten.

Für die Spargel-Tortilla:

250 g weißer Spargel
 200 g Chorizo Wurst
 2 Schalotten
 5 g getrocknete Tomaten
 50 g TK-Erbesen
 4 Eier
 50 g Sahne
 2 TL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen in Stücke schneiden und im Sud ca. 10 Minuten kochen. Herausheben und im Sieb abtropfen lassen. Schalotten abziehen und ebenso wie die Tomaten in Würfel schneiden. Spargel mit den Gemüsewürfeln in einer beschichteten Pfanne in Butter 5 Minuten andünsten, die Erbsen und Wurstscheiben dazugeben. Eier mit Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Hitze reduzieren, Eiersahne über das Gemüse gießen und zugedeckt 3-5 Minuten stocken lassen.

Für die Spargelröllchen:

16 grüne Spargelstangen
 1 große Scheibe Kochschinken
 1 Ei
 2 EL Sahne
 100 g Paniermehl
 5 EL Mehl
 1 TL Paprikapulver
 Rapsöl, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen, schälen, von den holzigen Enden befreien und im Sud ca. 10 Minuten kochen. Heraus nehmen, abtropfen und in Schinken wickeln, mit Zahnstochern fixieren. Erst in Mehl wenden, dann durch das mit Sahne verquirlte Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl vermisch mit den Paprika, Salz und Pfeffer wälzen. In einer Pfanne mit Öl 5 Minuten braten.

Spargelcremesuppe, Spargel-Tortilla und Spargelröllchen auf Tellern anrichten und servieren.



Ernst Otto Mahnke

"Spargeltörtchen" mit zweierlei Spargelgemüse, Béchamel und gewürfeltem Katenroschinken

Zutaten für zwei Personen

- Für das „Spargeltörtchen“:**
- 750 g weiße Spargelspitzen
 - 1 Kohlrabi
 - 3 EL Paniermehl
 - 150 g Butterschmalz
 - 150 g Salzbutter
 - 1 TL Zucker
 - Salz, aus der Mühle
- Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Ca. 200 g dünne Scheiben diagonal zum Stangenende hin abschneiden. 15 Spitzen auf 7cm Länge gerade abschneiden, restlichen Spitzen auf mundgerechte Länge schneiden.
- Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Spitzen darin mit etwas Zucker nicht zu weich garen. Die Spargelscheiben blanchieren, abschrecken und im Sieb abtropfen lassen.
- Etwas Salzbutter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Paniermehl dazugeben und Spargelscheiben und kurze Spitzen dazu geben.
- Aus der Kohlrabi Mitte eine 5 mm dicke Scheibe schneiden und mit dem Sparschäler schälen, blanchieren und in Butterschmalz leicht anschwitzen. Kohlrabischeibe mit einem Dessertring ausstechen.
- Für die Sauce:**
- 2 EL Crème fraîche
 - 100 g Sahne
 - 1 EL Mehl
 - Salz, aus der Mühle
- Spargelkochwasser für die Sauce nutzen.
- Crème fraîche, Sahne und Mehl einrühren und mit Salz fein abschmecken. Mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.
- Für das Püree im „Törtchen“:**
- 4 mittelgroße mehligkochende Kartoffeln
 - 1 Karotte
 - 100 g Sahne
 - 1 EL Butter
 - 1 Muskatnuss
 - Salz, aus der Mühle
- Kartoffel schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel mit Butter und Sahne pürieren. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken, ggf. durch ein Sieb streichen. Ein EL Püree beiseite Stellen.
- Karotte schälen, Enden entfernen, längs in 2 mm dicke Scheiben schneiden, würfeln und blanchieren.
- 3 EL Karottenwürfel unter das Püree mischen. Püree in einen Spritzbeutel füllen und im Wasserbad warm halten. Ein wenig Püree zur Seite stellen.
- Auf die ausgestochene Kohlrabischeibe ein wenig Püree streichen, Ring aufsetzen und von innen die vorbereiteten Spargelspitzen palisadenmäßig an den Ring stellen, dann den Innenraum mit Püree aus dem Spritzbeutel auffüllen.
- Für den Schinken:**
- 2 Scheiben Katenroschinken
- Schinken in feine Würfel schneiden und auf dem Törtchen verteilen.
- "Spargeltörtchen" mittig auf den Tellern platzieren, Spargelscheiben um das Törtchen legen, Spitzenstücke auflegen, mit aufgeschäumter Sauce nappieren, Ring abziehen und servieren.