

| Die Küchenschlacht - Menü am 27. April 2016 |
„Thementag“ – „Spitzenklasse: Gerichte rund um den Spargel“



Motto - „Spitzenklasse: Gerichte rund um den Spargel“: „Dreierlei vom Spargel“ von Martin Wiatrek

Zutaten für zwei Personen

Für die Spargelsuppe:

250 g Weißer Spargel
4 Schalotten
30g Butter
30g Mehl
200ml Sahne
½ Bund Schnittlauch
500ml Geflügelfond
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Blätterteig-Speck-Stange:

1 Platte Blätterteig
50g dünner Speck
1 Ei

Für den frittierten Spargel mit Zitronen-Joghurt-Dip:

100 g weißer Spargel
100 g grüner Spargel
5 Scheiben Parmaschinken
150g Pankobrösel
2 Eier
200 g Mehl
 Frittierfett, zum Frittieren

Für den Zitronen-Joghurt-Dip:

1 Zitrone
200g Crème fraîche

Für den Spargelsalat mit Erdbeeren und Orangen-Honig-Vinaigrette

200 g grüner Spargel
6 Erdbeeren



½ Bund	Rucola
1	Orange
3 EL	flüssiger Honig
20g	Walnüsse
	Olivenöl, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Eine Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spargelsuppe die Schalotten abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Den Geflügelfond in einem separaten Topf erhitzen.

Den Spargel von den Enden befreien. Den weißen Spargel komplett schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel. Den Spargel für die Suppe kleinschneiden. Der Spargel kann auch ungeschält in die Suppe gegeben werden.

Den erhitzten Geflügelfond mit dem weißen Spargel für die Suppe zu den Schalotten geben und etwa 15 Minuten im Fond kochen. Den Spargel mit einer Schöpfkelle herausnehmen.

Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten und mit dem heißen Fond aufgießen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Pfeffer würzen, mit Salz und Zucker abschmecken und die Spargelstücke sowie die Sahne dazu geben. Die Suppe pürieren. Schnittlauch waschen, trocknen, klein hacken und auf die Suppe streuen.

Für die Blätterteigstange die Platte ausrollen und mit Eigelb bestreichen. Stange rollen, mit Speck umwickeln und abschließend nochmal mit Eigelb bestreichen. Für etwa 15 Minuten im Ofen backen.

Für den frittierten Spargel den bereits geschälten und geputzten Spargel mit Schinken umwickeln. Anschließend mit Mehl, Ei und Panko panieren und in der Fritteuse frittieren. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Zitronendip den Saft einer halben Zitrone auspressen, etwas Zitronenzeste abreiben. Alles mit dem Joghurt vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargelsalat den grünen Spargel 10 Minuten in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in Stücke schneiden. Den Rucola waschen, trocknen und kleinschneiden. Die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Rucola mit Spargelstücken, Erdbeeren und Walnüssen in einer Schüssel geben.

Den Saft einer Orange auspressen. Den Saft mit Honig, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Über den Salat geben.

Spargelsüppchen mit Blätterteigstange, frittiertem Spargel, Dip und Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Motto - „Spitzenklasse: Gerichte rund um den Spargel“: „Rinderfilet mit zweierlei Spargel, Orangerfilets und Orangen-Thymian-Butter“ von Sabine Kaiser

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, a 200g
1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargel:

8 Stangen weißer Spargel
8 Stangen grüner Spargel
200 g Schlagsahne
Butter, zum Anbraten
1 Prise Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Orangen-Thymian-Butter:

2 Orangen
1 Zitrone
200 g kalte Butter
4 Zweige Thymian
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Spargel Wasser mit Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Den weißen Spargel schälen und in Stücke schneiden. Die Spargelstücke je nach Dicke etwa 12 Minuten kochen. Anschließend den weißen Spargel aus dem Topf nehmen und mit der Sahne und etwas Spargelwasser pürieren.

Für das Rinderfilet Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trocknen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet salzen, pfeffern und von allen Seiten scharf anbraten und wieder herausnehmen. Etwas Butter in die heiße Pfanne geben. Knoblauch und Thymianzweig dazugeben.

Das Filet aus der Pfanne nehmen und im Ofen ca. 10 min. garen.

Den grünen Spargel von den holzigen Enden befreien. Butter in einer Pfanne erhitzen und den grünen Spargel darin kurz anschwenken. Mit Salz und Zucker würzen.



Für die Orangen-Thymian-Butter die Orangen halbieren und eine Hälfte filetieren. In einem Topf Wasser und Zucker zum Sieden bringen. Die Orangenfilets im leicht siedenden Wasser kurz blanchieren. Die andere Orangenhälfte auspressen. Thymianblätter von den Zweigen zupfen. Den Orangensaft in einem Topf erhitzen, Thymian dazugeben und kurz aufkochen. Etwas Zitronenabrieb dazugeben. Die Hitze sofort wieder reduzieren. Mit kalter Butter abbinden, so dass eine sämige Konsistenz entsteht.

Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. In Tranchen aufschneiden.

Das Rinderfilet mit zweierlei Spargel auf Tellern anrichten, mit Orangen-Thymian-Butter beträufeln, mit Orangenfilets garnieren und servieren.



Motto - „Spitzenklasse: Gerichte rund um den Spargel“: „Paniertes Kalbsbries mit warmem Spargelsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Salzkartoffeln“ von Ulrich Enderle

Zutaten für zwei Personen

Für das panierte Kalbsbries:

400 g	Kalbsbries, gewässert, gehäutet und beschwert
1 Zehe	Knoblauch
1	Zwiebel
2	Eier
250 g	Butter
200 g	Paniermehl
100 g	Mehl
500 ml	Weißwein, trocken
2	Lorbeerblätter
2	Nelken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Spargelsalat:

12 Stangen	grüner Spargel
40 g	Parmesan
250 g	Butter
50 ml	Olivenöl
1 Schuss	weißer Balsamico
1 Prise	Zucker
1 Prise	Natron
1 Prise	Salz, aus der Mühle

Für die Vinaigrette:

250 g	Himbeeren, TK
1 EL	Himbeeressig
50 ml	Kalbsfond
20 ml	Walnussöl
	Zucker
	Salz, aus der Mühle

Für die Kartoffeln:

250 g	festkochende Kartoffeln
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

Für das Kalbsbries Zwiebel und Knoblauch abziehen. Einen Liter Wasser mit Weißwein, Zwiebel und Knoblauch im Ganzen, Lorbeer und Nelke in einem Topf aufkochen. Kalbsbries hineingeben. Topf von der Kochstelle ziehen und das Kalbsbries 10-15 Minuten ziehen lassen, zwischendurch einmal wenden. Bries herausnehmen, abkühlen lassen und ggf. putzen. Bries in kleine Stücke



schneiden (ca. 4-5 cm groß), salzen und pfeffern. Butter klären. Hierfür die Butter in einem Topf langsam erhitzen ohne umzurühren. Anschließend den Schaum abschöpfen.

Für die Panierung eine Panierstraße mit Mehl, Ei und Paniermehl vorbereiten. Das Bries erst in Mehl, dann in Ei und wieder in Paniermehl wenden und in der geklärten Butter in einer Pfanne kurz anbraten.

Für den Spargelsalat Wasser in einem großen Topf erhitzen, weißen Balsamico, Zucker, Natron und Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und ca. 3 bis 5 Minuten kochen. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen.

Parmesan reiben. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Den Spargel hineingeben und salzen. Etwa 2 Minuten braten und dabei ständig mit der heiß-schäumenden Butter aus der Pfanne begießen. Den Spargel mit Parmesan bestreuen und mehrmals wenden.

Für die Vinaigrette Himbeeren pürieren und durch ein Sieb in einen kleinen Topf drücken. Topf auf dem Herd erhitzen und das Himbeerpüree etwas einkochen. Kalbsfond dazugeben, nach und nach das Walnussöl untermischen, so dass eine Emulsion entsteht. Essig hinzufügen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Kartoffeln abgießen und in der Spargelpfanne im Spargel-Parmesansud schwenken.

Paniertes Kalbsbries mit warmem grünem Spargelsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Salzkartoffel auf Tellern anrichten und servieren.



Motto - „Spitzenklasse: Gerichte rund um den Spargel“: „Spargel-Risotto mit Tempura-Spargel und Himbeer-Ketchup“ von Neele Klipp

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g	Risotto Reis
200 g	weißer Spargel
200 g	grüner Spargel
1	Zitrone
1 Zehe	Knoblauch
1	Schalotte
30g	Parmesan
50 g	Butter
200 ml	trockener Weißwein
400 ml	Gemüsefond
	Olivenöl, zum Anbraten

Für den Tempura Spargel:

200 g	grüner Spargel
	Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Für den Tempura-Teig:

1	Ei
50 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Speisestärke
1 TL	Salz
150 ml	Eiswasser

Für den Himbeerketchup:

200 g	frische Himbeeren
200 g	TK-Himbeeren
¼	rote Chilischote
2 EL	Himbeeressig
1,5 EL	Speisestärke
1 EL	brauner Zucker

Zubereitung

Eine Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für das Risotto den Gemüsefond in einem kleinen Topf erhitzen.

Einen weiteren großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Spargel waschen und von den Enden befreien. Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Parmesan reiben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Den Spargel für das Risotto in Wasser al dente garen. Hierfür den weißen Spargel erst



hineingeben, je nach Dicke etwa 7 Minuten später den grünen Spargel. Nach insgesamt ca. 12 Minuten den Spargel abgießen, in Olivenöl anbraten und kleinschneiden.

Während der Spargel kocht für das Risotto die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. 1 EL Butter und etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und den Reis darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Anschließend nach und nach heißen Fond angießen und den Reis unter gelegentlichem Rühren weichgaren. Der Fond kann auch ganz oder teilweise durch Spargelwasser ersetzt werden. So bekommt man ein kräftigeres Spargelaroma.

Wenn das Risotto bissfest ist, den Spargel dazugeben und mit dem Reis zusammen kurz weich garen lassen. Anschließendes Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und Butter, sowie den Parmesan unterrühren.

Für den Tempura-Teig Ei trennen. Mehl, Backpulver, Stärke und 1 kräftige Prise Salz in eine Schüssel sieben. Eiweiß etwas verquirlen und unterrühren. Eiswasser dazu gießen und zu einem glatten Teig verrühren.

Je kälter der Teig ist, umso knuspriger wird er nach dem Ausbacken. Die Hälfte des Wassers kann auch durch Eiswürfel ausgetauscht werden, die dann nach und nach im Teig schmelzen und ihn kontinuierlich auf Temperatur halten.

Für den Tempura-Spargel den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und von den Enden befreien. Anschließend längs und quer halbieren. Spargel durch den Tempura-Teig ziehen und portionsweise im heißen Öl der Fritteuse 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Himbeerketchup braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Himbeeren, sowie Himbeeressig zugeben und einkochen lassen. Die Chilischote längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, kleinschneiden und mit in den Topf geben. Die eingekochten Himbeeren passieren und mit Speisestärke andicken.

Das Risotto mit dem Tempura Spargel anrichten. Etwas Himbeerketchup darüber verteilen und servieren.



„Spargel mit Sauce Hollandaise“ von Johann Lafer

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

800 g	weißer Spargel
1	Zitrone
50 g	Butter
100 ml	Hühnerfond
100 ml	Weißwein
2 Zweige	Thymian
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Reduktion:

2	Schalotten
1	Zitrone
100 ml	Weißwein
50 ml	Gemüsefond
2 Zweige	Thymian
15	Pfefferkörner

Für die Sauce Hollandaise:

4	Eier
400 g	Butter
50 ml	Sahne
	Salz, aus der Mühle

Zubereitung

Für den Spargel Spargelstangen schälen und von den Enden befreien. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einen größeren Topf Hühnerfond und Weißwein geben. Spargel zugeben und Zitronenscheiben, Thymian und Butter draufgeben. Mit Pfeffer würzen. Spargel etwa 15 Minuten dünsten.

Für die Reduktion Schalotten abziehen und grob schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten, Thymian, Pfefferkörner, Weißwein, Gemüsefond und Zitronensaft in einen Topf geben und die Reduktion köcheln lassen.

Für die Sauce Hollandaise 3 Eier trennen. In einen Topf ein Ei und 3 Eigelb geben. Butter und Sahne zugeben. Mit Salz würzen. Anschließend die Reduktion zugießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze fertigstellen. Die Sauce Hollandaise soll nicht kochen. Wenn die Sauce etwas angedickt ist, durch ein Sieb passieren und in eine Espumafflasche geben.

Den Spargel mit Sauce Hollandaise auf einem Teller anrichten und servieren.