

| Lanz kocht - Das Menü am 14. Mai 2010 | „Es ist Spargelzeit“

Vorspeise: Spargelsalat mit gefüllten Morcheln von Mario Kotaska

Zutaten für vier Personen

Vinaigrette:

2	Schalotten, länglich
1 EL	Senf
100 ml	Walnussöl
50 ml	Sherryessig
20 ml	Himbeeressig

Morcheln:

20	Spitzmorcheln, mittelgroß
1	Poulardenbrust
200 ml	Sahne
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Estragon
150 ml	Geflügelfond, ohne Glutamat
20 ml	Sherry, cream
50 g	Nussbutter
	Muskatnuss
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

Salat:

1	Zitrone, unbehandelt
300 g	Spargel, grün
300 g	Spargel, weiß
8	Kirschtomaten
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Estragon
50 g	Pinienkerne, geröstet
	Salz
	Zucker

Estragon-Mayonnaise:

1	Ei
2 TL	Sherryessig
1 TL	Senf
125 ml	Öl
0,5 Bund	Estragon
	Salz



Zubereitung

Vinaigrette:

Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Mit Senf, Walnussöl, Sherry- und Himbeeressig vermengen.

Morcheln:

Die Morcheln putzen. Aus der Poulardenbrust mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss eine Farce herstellen. Kerbel und Estragon hacken und unter die Farce heben. Mit einem Spritzbeutel in die Morcheln spritzen. In Geflügelfond mit einem Schuss Sherry pochieren und in der Nussbutter anschließend leicht nach braten.

Salat:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Spargel schälen, die Enden großzügig abschneiden und dann mit dem Sparschäler immer weiter „schälen“, und so Spargelnudeln herstellen. Mit Salz und Zucker marinieren, geviertelte Kirschtomaten und Zitronenabrieb hinzugeben und ziehen lassen. Restlichen Kerbel und Estragon hacken und den Salat damit abschmecken.

Estragon-Mayonnaise:

Eigelb, Sherryessig und Senf so lange rühren, bis eine dicke Masse entstanden ist. Dann langsam das Öl unterschlagen. Mit Salz würzen. Estragon putzen, klein hacken und unter die Mayonnaise heben.

Beim Anrichten den marinierten Spargel mit Vinaigrette vermengen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und die Morcheln darauf anrichten. Jeweils einen Tupfer Estragon-Mayonnaise auf die Morcheln geben.

Idee: Mario Kotaska

Zwischengang: *Orecchiette mit grünem Spargelpesto und Garnelen*
von Johann Lafer

Zutaten für vier Personen

Spargelpesto:

50 g	Walnusskerne
0,5	Zitrone
250 g	Spargel, grün
1 Zehe	Knoblauch
150 ml	Sonnenblumenöl
50 g	Parmesan
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
	Chili



Orecchiette:

250 g	Orecchiette
	Salz

Garnelen:

40 ml	Olivenöl
400 g	Garnelen, klein, küchenfertig
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
4 Zehen	Knoblauch
30 g	Butter
2 Zweige	Basilikum
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Spargelpesto:

Die Walnusskerne auf einem Backblech für fünf bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft der Zitrone auspressen. Spargel im unteren Drittel schälen, die Spargelspitzen abschneiden und für die Orecchiette aufbewahren. Spargelstangen, Walnusskerne, Knoblauch, Zitronensaft und Sonnenblumenöl in einer Küchenmaschine mit Schneidstab zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Orecchiette:

Orecchiette in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente garen, abgießen und warm halten.

Garnelen:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin mit Thymian, Rosmarin und den ungeschälten, halbierten Knoblauchzehen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter glasieren.

Orecchiette mit dem Pesto und den Spargelspitzen in eine Pfanne geben, durchschwenken und nochmals kurz erwärmen. Garnelen auf den Orecchiette anrichten. Mit frischem Basilikum garnieren.

Idee: Johann Lafer

1. Hauptgang: Lachsforelle mit gebratenem Spargel von Horst Lichter

Zutaten für vier Personen

Lachsforelle:

2	Lachsforellen, à 600 – 700 g, küchenfertig
0,5 Bund	Thymian
0,5 Bund	Rosmarin
0,5 Bund	Koriander
1 Bund	Kerbel
1 Bund	Dill
2	Schalotten
2	Zitronen, unbehandelt
100 g	Butterflocken
4 EL	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer

Spargel:

500 g	Spargel, weiß
500 g	Spargel, grün
4 – 6 EL	Olivenöl
1 EL	Puderzucker
4 Zweige	Thymian
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Sauerampfer-Hollandaise:

1	Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund	Sauerampfer
1	Schalotte
250 g	Butter
150 ml	Spargelfond
50 ml	Orangensaft
0,5 TL	Pfefferkörner, schwarz (zerdrückt)
0,5 TL	Korianderkörner, zerdrückt
3	Eier
	Salz
	Zucker
	Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lachsforelle:

Die Lachsforellen innen und außen gut abbrausen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Dill, Rosmarin, Koriander und Kerbel putzen, grob zerkleinern und großzügig die Forellen damit

füllen. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Zitrone in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Butterflöckchen sowie den Schalottenhälften in die Forellen geben. Zwei große Stücke Alufolie mit Olivenöl bestreichen und die Forellen darauf legen und gut einpacken. Nun in den vorgeheizten Backofen geben und für circa 30 Minuten garen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Spargel:

Den weißen Spargel schälen (grüner Spargel nur im unteren Drittel) und die trockenen Enden abschneiden. Olivenöl in zwei hitzebeständigen Pfannen erhitzen und den Spargel getrennt nach Farben mit Puderzucker bestäubt und Salz und Pfeffer sowie der Beigabe von Thymianzweigen goldbraun von allen Seiten anbraten. Danach kurz im vorgeheizten Backofen fertig garen.

Sauerampfer-Hollandaise:

Den Saft der Zitrone auspressen. Sauerampfer abbrausen und trocken tupfen. Die Schalotte schälen, fein hacken und gemeinsam mit dem Sauerampfer und etwas Spargelfond pürieren. Mit Salz und Zucker würzen. Die Butter auslassen und vom Herd nehmen, sobald sich der Schaum am Topfboden abgesetzt hat und die Butter geklärt ist.

Den restlichen Spargelfond, Orangen- und Zitronensaft zum Kochen bringen und mit den Korianderkörnern und Pfefferkörnern auf die Hälfte reduzieren. Nun die Reduktion mit den Eigelben über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die lauwarme flüssige Butter nun langsam und tropfenweise in die aufgeschlagene Masse einrühren. Das Sauerampferpüree erst kurz vor dem Servieren vorsichtig unter die Hollandaise heben.

Die fertigen Lachsforellen aus der Folie nehmen, filetieren und mit dem gebratenen Spargel und der Sauerampfer-Hollandaise anrichten.

Idee: Horst Lichter

2. Hauptgang: Gamsrücken im Bauernbrot gebraten mit Spargel-Morchelgemüse von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Gamsrücken:

500 g	Gamsrücken, entseht
1 – 2 EL	Dijonsenf
8 Scheiben	Bauernbrot, hauchdünn (vom Vortag)
1 EL	Chilisalz
	Szechuan-Pfeffer
	Pfeffer, grün
	Rosa Beeren
	Kubebenpfeffer
	Pfeffer, schwarz
	Öl



Spargel:

12 Stangen	Spargel, weiß
4 Stangen	Spargel, grün
1 TL	Puderzucker
200 g	Morcheln, klein
2 cl	Sherry
50 ml	Sahne
1 – 2 EL	Butter, braun
	Brühe
	Chilisalz

Soße:

1 TL	Puderzucker
150 ml	Rotwein
150 ml	Wildfond
1 – 2 TL	Speisestärke
1 Zehe	Knoblauch
3 Scheiben	Ingwer
0,5	Orange, unbehandelt
1 – 2 EL	Butter, kalt
0,5 Schote	Vanille
	Wildgewürz

Zubereitung

Gamsrücken:

Szechuan-Pfeffer, grünen Pfeffer, rosa Beeren, Kubebenpfeffer und den schwarzen Pfeffer in eine Pfeffermühle geben. Den Gamsrücken dünn mit Dijonsenf bestreichen und mit dem Pfeffer würzen. Mit dem Bauernbrot einwickeln und in einer Pfanne im Öl rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf einem Ofengitter mit untergelegtem Abtropfblech je nach Größe circa 30 bis 40 Minuten rosa durchziehen lassen. In der Mitte halbieren und mit Chilisalz würzen.

Spargel:

Den weißen Spargel ganz schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Das holzige Ende entfernen und schräg in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen, den Spargel zugeben, mit Brühe aufgießen und den Spargel darin weich dünsten. Die Morcheln in kaltem Wasser kurz waschen, abtropfen lassen und zum Spargel geben. Mit dem Sherry ablöschen, etwas reduzieren lassen und die Sahne hinzufügen. Die braune Butter zugeben und mit Chilisalz würzen.

Soße:

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Wildfond zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke sämig binden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Knoblauchscheiben, Ingwer und die Orangenschale einlegen, einige Minuten ziehen lassen, mit einer Prise Wildgewürz und Vanille würzen, salzen und die Butter hinein rühren. Nach einigen Minuten durch ein Sieb abgießen.

Idee: Alfons Schuhbeck

Dessert: *Curry-Himbeeren von Kolja Kleeberg*

Zutaten für vier Personen

Curryhimbeeren:

4 Blatt	Gelatine
120 g	Zucker
500 g	Himbeeren, TK
50 ml	Rotwein
50 ml	Himbeersaft
1 EL	Curry, purple
1 Schuss	Campari

Buttermilchmousse:

3 Blatt	Gelatine
1	Orange, unbehandelt
1 Schote	Vanille
500 ml	Buttermilch
150 g	Puderzucker
	Vollmilch, frisch

Waldmeistergranitée:

100 g	Zucker
0,75 l	Riesling
1 Bund	Waldmeister



Zubereitung

Curryhimbeeren:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem flachen Topf karamellisieren. Die aufgetauten Himbeeren zugeben und mit dem Rotwein und dem Himbeersaft ablöschen. Das Currypulver einrühren, den Campari zugeben und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Das Himbeerragout in breite Gläser füllen und kalt stellen.

Buttermilchmousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange abreiben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Buttermilch mit Puderzucker, Orangenschale und Vanillemark verrühren und kurz ziehen lassen. Einen Schuss frische Vollmilch erhitzen, die Gelatineblätter darin auflösen und zur Buttermilch geben. Durch ein feines Sieb passieren und in einen Sahnespender füllen. Ebenfalls kaltstellen. Zum Servieren zwei bis drei Patronen in den Sahnespender einlegen und die Buttermilch auf das Himbeergelee sprühen.

Waldmeistergranitée:

Den Zucker in den Riesling rühren, zehn Minuten den Waldmeister darin ziehen lassen, auf ein flaches Blech gießen und einfrieren. Zum servieren aufkratzen und zu dem Dessert reichen.

Tipp:

Curry passt auch sehr gut zu Erdbeeren oder Pfirsichen.