

| Lanz kocht - Das Menü am 25. Mai 2012 | „Lust auf Spargel“

Vorspeise: *Spargelsuppe mit Brunnenkresse und pochiertem Ei von Cornelia Poletto*

Zutaten für vier Personen

Suppe:

1,5 kg	Spargel
0,5	Zitrone, unbehandelt
1	Brötchen
0,5 TL	Zucker
2	Schalotten
30 g	Butter
100 ml	Wermut
100 ml	Sahne
1 Bund	Brunnenkresse, ca. 100 g
1 – 2 EL	Zitronensaft
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer aus der Mühle
	Meersalz

Ei:

100 ml	Weißweinessig
4	Eier, sehr frisch
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

Suppe:

Den Spargel waschen, schälen und die Enden abbrechen. Die Schalen in einen Topf geben und knapp mit kaltem Wasser bedecken. Die Zitrone in Scheiben schneiden, zugeben. Das Brötchen und den Zucker zugeben und alles einmal aufkochen. Die Herdplatte ausstellen und die Schalen zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen. Den Spargelsud durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren. 16 etwa acht Zentimeter lange Spargelstücke mit Spitzen abschneiden, den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden. Den Sud aufkochen, salzen und die Spargelspitzen darin sechs bis acht Minuten bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abschrecken, abtropfen lassen und beiseite legen.

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Schalotten und Spargelstücke in der heißen Butter andünsten. Mit Wermut ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. 800 Milliliter Spargelsud abmessen und dazugießen, alles zum Kochen bringen und etwa zehn Minuten kochen lassen. Die Sahne zugießen und weitere zehn Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Brunnenkresse verlesen, waschen und trocken schleudern. Die groben Stiele abschneiden. Die restliche Brunnenkresse etwas kleiner zupfen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Mit der Kresse vermischen. Den Spargel in der Suppe pürieren. Die Suppe mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Ei:

Etwa ein Liter Wasser und den Essig zum Kochen bringen. Die Eier in vier Tassen aufschlagen und vorsichtig in den siedenden (nicht mehr kochenden) Essigsud gleiten lassen. Die Eier dabei mit einem Löffel in Form halten. Etwa vier Minuten darin unterhalb des Siedepunkts ziehen lassen.

Anrichten:

Je vier Spargelspitzen auf vorgewärmten tiefen Tellern zu einem Quadrat anordnen. Die marinierte Brunnenkresse darin anrichten. Die pochierten Eier mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben und auf die Brunnenkresse setzen. Die heiße Spargelsuppe nochmals kurz aufmixen und einfüllen.

Tipp:

Pochierte Eier gelingen nur mit sehr frischen Eiern. Man erkennt sie daran, dass das Eiweiß das Eigelb fest umschließt und dickflüssig aussieht. Bei älteren Eiern läuft das Eiweiß stark auseinander, es sieht wässrig aus.

Idee: Cornelia Poletto

Zwischengang: Knuspriger Spargel auf Fenchel mit Orangen-Estragon-Hollandaise von Alfons Schuhbeck

Zutaten für vier Personen

Spargel:

12 Stangen	Spargel, weiß
300 ml	Gemüsebrühe
1 – 2 EL	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl, mild
4 – 6 Scheiben	Mini-Kastenbrot, hauchdünn
3 EL	Butter, braun
	Chilisalz, mild
	Chilipulver, mild
	Zucker
	Salz

Fenchel:

1	Orange
1 Knolle	Fenchel, ca. 300 g
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl, mild
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Salz

Hollandaise:

1	Schalotte, klein
100 ml	Weißwein
7 EL	Gemüsebrühe
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
1 TL	Pimentkörner
1 TL	Korianderkörner
1	Lorbeerblatt
2 Scheiben	Ingwer
3	Eigelb
180 g	Butter, kalt
1 – 2 TL	Estragonblättchen
0,5	Orange, unbehandelt
1 – 2 EL	Butter, braun
0,5	Zitrone
	Chilisalz

Anrichten:

1 Handvoll	Kräuter- und Salatblättchen
	Fenchelgrün



Zubereitung

Spargel:

Den Spargel sorgfältig schälen, die holzigen Enden dabei entfernen. In einem breiten Topf Wasser aufkochen und mit Salz und Zucker kräftig würzen. Die Spargelstangen darin je nach Dicke circa acht Minuten gerade weich kochen.

Für die Marinade die Brühe mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren und mit Salz, Chili und Zucker würzen. Die gegarten Spargelstangen darin bestenfalls mehrere Stunden einlegen.

Die Spargelstangen aus dem Sud heben, abtropfen lassen, in fünf bis sechs Zentimeter lange Stücke schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Je zwei bis drei Spargelstücke in eine dünne Brotscheibe einwickeln. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die braune Butter hinein geben und die Spargelpäckchen mit der Nahtseite nach unten einlegen. Goldbraun anbraten, dann rundherum fertig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Chilisalz würzen.

Fenchel:

Die Orange mit einem scharfen Messer so großzügig schälen, dass auch die weiße Schale mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den dabei austretenden Saft auffangen.

Den Fenchel putzen, waschen und quer in feine Streifen hobeln. Die Fenchelscheiben in eine Schüssel geben. Orangen- und Zitronensaft mit dem Olivenöl verrühren, mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker würzen. Die Marinade über dem Fenchel verteilen und die Orangenfilets vorsichtig untermischen. Den Fenchelsalat fünf bis zehn Minuten ziehen lassen.

Hollandaise:

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Mit dem Wein, der Brühe, den Pfeffer-, Piment- und Korianderkörnern, dem Lorbeerblatt sowie dem Ingwer aufkochen und auf etwa ein Viertel einköcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen.

Den eingekochten Weißwein (etwa vier Esslöffel) mit den Eigelben in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mithilfe eines feinmaschigen Schneebesens zu einem feinporigen Schaum (Sabayon) aufschlagen. Die Temperatur sollte dabei 75 Grad nicht überschreiten. Die kalte Butter in kleinen Stückchen nach und nach unter den Ei-Schaum rühren, bis sie sich gelöst hat. Dabei auf dem Wasserbad bleiben, denn durch die kalte Butter kühlt die Masse ab. Unter weiterem Schlagen wieder erhitzen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zum Schluss fein geschnittene Estragonblättchen und einen halben Teelöffel Orangenabrieb mit brauner Butter, Chilisalz und einigen Tropfen Zitronensaft würzen.

Anrichten:

Den marinierten Fenchel auf angewärmte Teller verteilen, die Hollandaise außen herum träufeln und die Spargelpäckchen darauf anrichten. Mit Fenchelgrün und kleinen Kräuter- und Salatblättchen garnieren.

Idee: Alfons Schuhbeck

1. Hauptgang: Gepiercter Kokosbutterlachs auf Rahmspargel & Spargel-Nham-Yhim-Soße von Stefan Marquard

Zutaten für vier Personen

200 g Spargel, grün
1 kg Spargel, weiß

Kokosbutterlachs:

400 g Lachsfilet, ohne Haut
50 g Koriandersamen
100 g Butter
100 g Kokosflocken
100 g Panko
Salz
Zucker

Spargel-Nham-Yhim-Soße:

1 Bund Koriander
1 Zehe Knoblauch
10 Tropfen Squidsoße
2 Limonen, unbehandelt
100 g Ingwer
50 g Palmzucker
1 Schote Chili
Salz
Zucker

Rahmspargel:

250 ml Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch
Butter
Zucker
Salz



Zubereitung

Den grünen und weißen Spargel putzen.

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Kokosbutterlachs:

Je zwei Stangen grünen und weißen Spargel der Länge nach vierteln und für das Piercing einfrieren. Die Lachstranchen mit Salz, Zucker und Koriandersamen würzen, dann die Tanchen mit dem angefrorenen Spargel grün-weiß piercen. Butter, Kokosflocken und Panko in einer Pfanne goldgelb braten dann die knusprige Kokosbutter über die gepiercten Lachstranchen geben und im vorgeheizten Backofen schwebend circa acht bis zehn Minuten garen.

Spargel-Nham-Yhim-Soße:

Zwei bis drei Stangen Spargel so lange schälen, bis der Spargel weg ist. Spargelschalen in kaltes Zuckerwasser legen, damit sich die Schalen kringeln. Alle Zutaten wie Korianderblüten, Knoblauch,

Squidsoße, Limonenabrieb- und Fleisch, Ingwer, Palmzucker, Chili und etwas Salz in den Mörser geben und mörsern. Anschließend den Spargel darin marinieren.

Rahmspargel:

Den Spargel schräg in Stücke schneiden mit Salz und Zucker würzen etwas Butter dazugeben und zugedeckt in einem Topf circa fünf Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Crème fraîche darunter rühren und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Idee: Stefan Marquard

2. Hauptgang: *Gebackener Spargel mit Zitronen-Pfeffermayonnaise, Makrele und Noriblatt-Chips von Tim Mälzer*

Zutaten für vier Personen

Spargel:

1 kg	Spargel, weiß
1 TL	Zucker
2	Eier
4 EL	Mehl
300 g	Panko
2 l	Öl zum Frittieren
1 EL	Mandeln, gehackt
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz

Mayonnaise:

0,25 – 0,5 l	Sonnenblumenöl
1	Ei
1 TL	Senf, scharf
1	Zitrone
1 Bund	Kerbel
	Salz
	Yuzu-Saft
	Weißweinessig
	Pfeffer, schwarz, geröstet

Makrele:

4	Makrelenfilets, küchenfertig
1 Schote	Chili
1 Stange	Zitronengras
1 Stück	Ingwer
	Sojasoße
	Sesamöl, dunkel
	Mirin
	Sake
	Honig
	Teriyakisoße
	Öl zum Braten

Chips:

200 ml	Wasser
50 ml	Ketchup Manis
20 ml	Fischsoße
50 g	Grieß
50 g	Zucker
60 g	Eiweiß
50 g	Nori-Algen, zerbröselt



Zubereitung

Spargel:

Den Spargel mit einem Gemüseschäler schälen und zwei Zentimeter vom unteren, holzigen Ende abschneiden. Anschließend die Stangen in einen Topf mit drei Liter kochendem, gesalzenem Wasser geben. Den Zucker hinzufügen und vier Minuten blanchieren. Den Spargel aus dem Sud nehmen und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Zwischenzeitlich eine Panierstation aus Mehl, verquirlten Eiern, gehackten Mandel, gehackter Petersilie und Panko aufbauen. Die Spargelstangen einzeln zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und danach mit dem Panko panieren. In einem Topf mit heißem Öl drei bis vier Minuten goldbraun ausbacken.

Mayonnaise:

Die Soße erst kurz vor dem Verzehr herstellen. Eigelb und Senf mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl unter Rühren tröpfchenweise zugeben, bis eine stabile Emulsion entsteht. Danach Öl mit einem sehr dünnen Strahl einrühren. Sobald die Mayonnaise richtig andickt (zu einer stabilen Emulsion wird), würzen und die Säure hinzugeben. Abschmecken und eventuell nachwürzen. Den gehackten Kerbel unterheben.

Makrele:

Die Makrelenfilets mit Sojasoße, Mirin, Sake, Sesamöl und Honig 20 Minuten vor dem Braten nach Belieben marinieren. Chilischote, Ingwer und Zitronengras in gefällige Stückchen schneiden. Die Makrelenfilets auf einem Küchenpapier trocken tupfen und in eine heiße, vorgeheizte Pfanne mit Öl geben und die geschnittenen Aromaten zugeben. Von beiden Seiten kräftig anbraten. Nach Erreichen des gewünschten Garpunktes die Makrele wieder auf ein Küchenpapier geben, kurz trocken tupfen und neben dem Spargel drapieren.

Den Backofen auf 110 Grad vorheizen.

Chips:

Das Wasser aufkochen und den Zucker, den Grieß, Fischsoße und den Ketchup Manis zugeben und einmal aufkochen lassen. Alles zügig mit einem Schneebesen verrühren, vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Zum Schluss die Algen und das Eiweiß gut unterrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech circa 2 mm hoch in einer gefälligen Form streichen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Idee: Tim Mälzer

**Dessert: Karamellierter Spargel mit Erdbeeren und lecker Eis
von Horst Lichter**

Zutaten für vier Personen

Eis:

10	Eier
160 – 180 g	Zucker, feinst
0,5 Schote	Vanille
6 cl	Amaretto
4 cl	Kürbiskernöl
500 ml	Sahne

Erdbeeren:

500 g	Erdbeeren
30 g	Zucker
1 Schuss	Orangenlikör

Spargel:

500 g	Spargel, weiß
100 g	Zucker
50 g	Butter
1	Orange
4 cl	Orangenlikör

Garnitur:

2 EL	Puderzucker zum Bestäuben
1 – 2 EL	Kürbiskerne
1 Bund	Minze



Zubereitung

Eis:

Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker, Vanillemark und Amaretto in eine Metallschüssel geben und über dem warmen Wasserbad schaumig aufschlagen. Das Kernöl hinzufügen und die Masse wieder kalt schlagen. Die geschlagene Sahne unterheben, in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

Erdbeeren:

Die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Mit Zucker bestreuen und mit Orangenlikör beträufeln. Etwa 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Spargel:

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und den Spargel in leicht gesalzenem Wasser bissfest garen. Mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Spargel nach Belieben halbieren. Zucker in einer Pfanne schmelzen, bis er leicht braun wird. Butter zugeben, schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Mit zwei bis drei Esslöffeln frisch ausgepresstem Orangensaft und Orangenlikör ablöschen und ein wenig einkochen. Den Spargel hinzufügen und kurz ziehen lassen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Garnitur:

Die karamellierte Spargelstangen und marinierte Erdbeeren mit je ein- oder zwei Kugeln Eis auf Desserttellern dekorativ anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Kürbiskernen sowie Minze garnieren.