

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juni 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Spargel" mit Nelson Müller**



Pepe

**Spargel-Burger mit Rinderpatty, Trüffel-Mayonnaise,
Erdbeersauce und Kartoffel-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für die Pancakes:

2 Stangen grüner Spargel
100 ml Milch
1 Ei
100 g Mehl
½ TL Backpulver
Neutrales Öl, zum Braten
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Einen Teig aus Mehl, Milch, Backpulver, Ei, Salz und Pfeffer herstellen. Spargel schälen, kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend fein schneiden und in den Teig geben. Aus dem Teig zwei Pancakes in einer Pfanne mit Öl braten.

Für die Mayonnaise:

1 Limette
2 Eier
1 TL mittelscharfer Senf
150 ml Olivenöl
30 ml Trüffelöl
½ TL Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Limette halbieren und Saft auspressen. Eigelb in ein hohes Gefäß geben, Salz, Pfeffer, Senf und den Saft einer halben Limette und Zucker dazugeben. Das Öl langsam einmischen bis eine feste Masse entsteht. Trüffelöl dazu geben, mixen und nochmals abschmecken.

Für das Patty:

350 g Rinderhackfleisch
1 TL scharfer körniger Dijonsenf
1 Prise Kreuzkümmel
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Senf vermengen und zwei Pattys daraus formen. In einer Pfanne mit Öl scharf von beiden Seiten anbraten und bei 90 Grad in den Backofen geben.

Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel
100 g Rucola
1 Schalotte
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen und trockenschleudern. Spargel schälen, Ende entfernen und ganz fein schneiden. Den geschälten Spargel mit Rucola mischen. Schalotte abziehen, kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen.

Für die Sauce: Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Erdbeeren dazu geben und mit Balsamico ablöschen. Minze abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und dazugeben.

10 Erdbeeren
30 g Butter
Dunkler Balsamico Essig
Frische Minze
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Chips: Kartoffeln waschen, hobeln und auf einem Tuch trocknen. In der Fritteuse frittieren und mit Salz bestreuen.

2 violette Kartoffeln
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Den unteren Pancake mit dem Trüffelöl bestreichen dann den Rucola-Spargel-Mix darauflegen, Rinderpatty darauf, dann die Spargel Stangen und einen Teelöffel Erdbeersauce darauf geben. Den oberen Pancake mit der Trüffel-Mayonnaise bestreichen und seitlich daraufsetzen. Gericht mit Chips garnieren und servieren.



Carina Mayer-Pendl

Duett vom Spargel: Pochierter und gebratener Spargel mit Kalbsfilet, Morchelsauce und Kartoffelstroh

Zutaten für zwei Personen

Für den weißen Spargel:

300 g weißer Spargel
½ Limette
50 g Butter
150 ml Gemüsefond
½ Bund Schnittlauch
1,5 TL Zucker
1 TL Salz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Spargel von oben nach unten schälen, darauf achten, dass die Schalen vollständig entfernt, die Köpfe aber nicht verletzt werden. Die unteren Enden abschneiden.

Gemüsefond mit Salz, Zucker, Limette und etwas Butter in einem großen Topf erhitzen und anschließend die Hitze mit dem Bratenthermometer bei 70 Grad halten. Spargel hinzugeben und unter dem Siedepunkt pochieren, aber nicht kochen lassen. Je nach Dicke des Spargels dauert dies zwischen 8 bis 20 Minuten. der Spargel sollte einen schönen Biss haben. Butter in einer Pfanne zerlassen, den Spargel hinzufügen und kurz darin schwenken. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Spargel mit Schnittlauch garnieren. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten rundum anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren, mit Zitronensalz und Zitronenabrieb würzen und Butter hinzufügen. Bei kleiner Hitze zu Nussbutter werden lassen.

Für den grünen Spargel:

300 g grüner Spargel
1 Zitrone(Abrieb)
50 g Butter
2 EL Olivenöl
Zitronensalz

Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen schräg schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Spargel darin 2 Minuten rundum anbraten. Hitze reduzieren, mit Zitronensalz und Zitronenabrieb würzen und Butter hinzufügen. Bei kleiner Hitze zu Nussbutter werden lassen.

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 150 g
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilets salzen und pfeffern und rundum im heißen Öl von allen Seiten 1-2 Minuten scharf anbraten.

Im Ofen, mit Temperaturfühler ca. 6 Minuten weitergaren. Kurz vor dem Servieren die Filets aus dem Ofen nehmen. Die Kerntemperatur sollte 58 Grad betragen.

Für die Morchelsauce: Schalotte abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und darin die Schalotten und die Morcheln bei mittlerer Hitze anschwitzen. Wenn die Schalotten glasig sind, Wein und Geflügelfond dazu gießen und alles so lange einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit reduziert ist. Sahne angießen und zum Kochen bringen. Sauce wiederum um circa die Hälfte einreduzieren lassen, je nach gewünschter Konsistenz. Salz und Pfeffer hinzugeben und nach Belieben mit frisch geriebener Muskatnuss verfeinern.

50 g getrocknete Morcheln, in Wasser eingelegt
1 Schalotte
2 EL Butter
250 ml Sahne
350 ml trockener, milder Weißwein
100 ml Geflügelfond
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Kartoffelstroh: Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Dann diese Blöcke in möglichst dünne und lange Streifen schneiden. Die Fritteuse auf 180 Grad erhitzen und die Streifen darin goldbraun backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.

2 Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Wilfried Neudecker

Spargelragout grün-weiß mit Karottensauce, Lachsloins und Kartoffel-Scheiben

Zutaten für zwei Personen

Für das Gemüse:

500 g weiße Spargelköpfe
8 Stangen grüner Spargel
6 getrocknete Morcheln, in Wasser
eingelegt
50 g dünn geschnittenen Pancetta
1 Zitrone
50 g Parmesan
100 g Butter
20 ml Portwein
¼ Bund Schnittlauch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Cayenne-Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel schälen und Köpfe abtrennen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Einen Topf mit Wasser, Butter, Salz, Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen; in das kochende Wasser Spargel einlegen und bissfest garen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen.

Grünen Spargel auf 10 cm kürzen, mit Pancetta umwickeln und in Olivenöl langsam braten. Morcheln und Portwein zugeben und mitbraten. Parmesan reiben. Gegen Bratende die Morcheln entfernen, den Spargel mit Parmesan bestreuen und diesen schmelzen lassen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Später die Morcheln wieder miteinlegen.

Für die Kartoffeln:

4 mittelgroße Kartoffeln, Sorte Annabell
2 EL Butter
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen, in 1 cm Scheiben schneiden und in Salzwasser garen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kartoffeln ausdampfen lassen, in Butter schwenken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Für den Lachs:

400 g Lachsloins, mit Haut
1 Zitrone
1 Limette
125 g Butter
2 EL Butterschmalz
50 ml Olivenöl
1 Bund Dill
Piment d'espelette
Selleriesalz
Maldon Sea Salt
Zitronenpfeffer
Kampot rouge Pfeffer

Vom Lachs die Haut und das tranige Fett entfernen. Lachs scharf in einer Pfanne mit Öl anbraten, dann auf mittlere Temperatur zurückschalten.

Die Haut salzen und mit Olivenöl im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen zwischen zwei Lagen Backpapier rösten.

Nach 2/3 der Garzeit Butter, Butterschmalz und eine Scheibe Zitrone und Limette hinzufügen, aufschäumen lassen und damit die Fleischseite mehrfach überschöpfen. Die Oberseite mit den Gewürzen aromatisieren. Der Lachs sollte am Garzeitende innen noch glasig sein. Dill abbrausen, trockenwedeln, feinschneiden und als Garnitur verwenden.

Für die Sauce: Zitrone halbieren und auspressen. Karottensaft, Weißwein und 1 TL Zitronensaft auf 2/3 im Topf reduzieren lassen.
1 Zitrone
100 ml Sahne Sahne zufügen und vom Herd nehmen. Etwas Xanthan zufügen.
150 g Butter Mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken und mit Butter aufmontieren.
400 ml Karottensaft pur 100% Mit den rosa Pfefferbeeren dekorieren.
100 ml trockener Weißwein
rosa Pfefferbeeren
Xanthan
Salz, aus der Mühle
Cayenne Pfeffer

Für die Garnitur: Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Lachs mit ein wenig Maldon Sea Salt, Limettenzesten und Dill bestreuen.
1 Glas Keta-Kaviar, Lachskaviar
1 Limette Mit Kapuzinerkresse dekorieren.
2 Zweige Dill
Blaue kleine Blüten
Maldon Sea Salt

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christian-Johannes Weigl

Reis-"Vulkan" mit Spargel-Curry-"Lava", Spargel-Tempura-Gemüse-"Wald" und Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den „Reis-Vulkan“:

- 1 Tasse Basmati-Reis
- 1 Tasse schwarzen Reis
- 1 Tasse Rote Bete Saft aus dem Glas
- Neutrales Öl, zum Auspinseln
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Basmati waschen und mit dem Wasser und dem Rote Bete Saft zum Kochen bringen. Leicht salzen. Den schwarzen Reis in einem weiteren Topf mit gesalzenem Wasser garkochen.

Nachdem der Basmati ca. 5-8 Minuten gekocht hat Hitze reduzieren und den Topf mit einem Handtuch zum Ausdämpfen abdecken.

Eine kleine Gugelhupf-Form (10 cm Durchmesser) mit Öl auspinseln. Den fertig gegarten Rote-Bete-Reis mit schwarzem Reis mischen und in die Gugelhupf-Form füllen, etwas andrücken und auf den Teller zum Anrichten stülpen. Etwas Reis aus der Mitte entfernen und einen „Vulkankrater“ formen.

Für die „Spargel-Curry-Lava“:

- 4 küchenfertige Riesengarnelen
- 8 Stangen weißer Spargel (dünne & dicke gemischt)
- ½ gelbe Paprika
- ½ rote Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zitrone, 1 EL Saft
- 2 cm frischen Ingwer
- 1 TL gelbe Currypaste
- 300 ml Kokosmilch
- 200 ml Gemüsefond
- 2 Zweige Koriander
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und klein hacken. Spargel und Paprika schälen. Ingwer reiben. Spargelspitzen mit ca. 7 cm Länge abschneiden und für das Tempura beiseitelegen.

Spargelstangen und Paprika in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Ingwer und der Currypaste ca. 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kokosmilch und Fond angießen und das Curry ca. 10. Minuten köcheln lassen. Zitronen halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Geschnittenes Gemüse zum Curry hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Garnelen in kleine Stücke schneiden und kurz vor dem Servieren im Curry gar ziehen lassen.

Koriander unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

Vorsichtig etwas von dem fertigen Curry in den „Reis-Vulkan“ füllen. Den Rest in einer Sauciere anrichten (der Gast soll das restliche Curry selbst in den Vulkankrater füllen um ihn so zum „Ausbruch“ zu bringen!)

Für den „Spargel-Tempura-Wald“:

- 1 Brokkoli
- 12 Stangen grünen Spargel (dünne & dicke gemischt)
- (plus die weißen Spargelspitzen vom Curry)
- 1 EL Mayonnaise
- 150 ml eiskaltes Mineralwasser
- 80 g Mehl
- 20 g Stärke
- Mehl, zum Bestäuben
- Neutrales Öl, zum Frittieren

Öl in der Fritteuse oder im Topf auf 175 Grad erhitzen.

Brokkoli in kleine Röschen schneiden. Vom grünen Spargel die untere Hälfte schälen und Spargelspitzen abschneiden.

In einem anderen Topf etwas Wasser aufkochen und den Brokkoli und die Spargelspitzen mit Hilfe eines Siebes „al dente“ dämpfen. Beides in Eiswasser abschrecken.

Spargel-Unterhälften in ca. 7 cm lange Stücke schneiden, gut abtrocknen und mit Mehl bestäuben.

Für den Tempura-Teig in einer Schüssel das eiskalte Mineralwasser mit der Mayonnaise verrühren. Dann das Mehl und die Stärke miteinander vermischen und vorsichtig einrühren, aber den Teig nicht glatrühren! Es sollten noch Mehklümpchen zu sehen sein.

Die mit Mehl bestäubten Spargelstücke in den Teig tauchen und sofort 2-4 Minuten frittieren.

Aus der Fritteuse nehmen und auf einem mit Küchenrolle ausgelegten Teller legen und überschüssigen Öl abtropfen lassen.

Das fertige Tempura als „Holzscheit“ anrichten und die gedämpften Brokkoli und Spargelspitzen als „Bäume“ auf dem Teller drumherum dekorieren.

Für die Mayonnaise: Zitrone auspressen. Öl, Zitronensaft, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einen hohen Messbecher füllen. Zauberstab bis auf den Boden absenken und auf voller Stufe einschalten. Wenn die Flüssigkeit beginnt sich zu verbinden, den Zauberstab langsam nach oben ziehen.
1 Zitrone, 1 EL Saft
1 Ei
1-2 TL Senf
200 ml neutrales Öl
1 TL Zucker
½ TL Salz
1 Prise weißer Pfeffer

Fertige Mayonnaise in ein kleines Gefäß füllen und separat anrichten.

Für die Garnitur: Kokosflocken in einer kleinen Pfanne anrösten und über den „Vulkan“ streuen.
2 EL Kokosflocken
Hawaiianisches Lava Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Nelson Müller

Gebratener grüner Spargel mit Orangen

Zutaten für zwei Personen

Für die Orange:

1 Strauchtomate
1 rote Zwiebel
2 Orangen
1 Limette
3 EL Pistazienkerne
3 EL Olivenöl
1 Handvoll Basilikumblätter
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

Pistazien hacken. Schale der Orangen mit dem weißen Außenhäutchen abschneiden. Mit dem Messer links und rechts der Zwischenhäutchen bis zur Mitte die Filets heraus schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln.

Tomaten und Zwiebelwürfel mit Limettensaft, Orangenfilets und dem restlichen Olivenöl mischen. Etwas Orangensaft aus der Schale drücken und dazugeben. Basilikum und Pistazien untermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

10 Stangen grüner Spargel
3 EL Traubenkernöl
1 EL Apfel-Balsamico Essig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden und den unteren Bereich schälen. Spargel in einer Pfanne mit heißem Traubenkernöl bei mittlerer Hitze je nach Dicke 3-6 Minuten bissfest schmoren. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch
Eiswasser

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Schnittlauch Halme kurz in heißem Wasser blanchieren (20 Sekunden) und direkt ins kalte Wasser geben, damit der Schnittlauch seine Farbe behält.

4 Stangen Spargel auf ein Brett legen und mit ein paar Schnittlauch Halmen zu einem Päckchen schnüren.

Das Spargelpäckchen auf den Teller legen und mit den marinierten Orangen und Tomaten drauf angerichtet servieren.