

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2022 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Benjamin Kofler

**Gebratener Spargel mit Bozner Sauce und
 Wildkräutersalat mit Bärlauch-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

Für den bunten Spargel:

6 Stangen weißer Spargel
 6 Stangen grüner Spargel
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den weißen Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Grünen Spargel waschen und holzige Enden abschneiden ggfs. unteres Drittel schälen. In einer Pfanne Öl erhitzen und weißen Spargel hineingeben. Je nach Dicke bei mittlerer Hitze unter Schwenken 12-15 Minuten bissfest garen. In einer zweiten Pfanne ebenfalls Öl erhitzen und dort den grünen Spargel ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen. Beides mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bozner Sauce:

3 Eier
 1 Zitrone, davon Saft
 2 Sardellenfilets, in Öl
 1 EL Kapern
 ½ Bund Schnittlauch
 1 TL mittelscharfen Senf
 1 Prise Zucker
 120 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Dann schälen, halbieren und die Eigelbe herausholen. Eiweiß fein hacken, Eigelbe durch ein feines Sieb streichen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. 2 EL Zitronensaft und Senf unter die Eigelbe mischen. Nach und nach das Olivenöl hineinträufeln lassen und mit einem Schneebesen zu einer Creme schlagen. Bei Bedarf mehr Öl verwenden als angegeben. Kapern und Sardellenfilets fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gehacktes Eiweiß, Hälfte des Schnittlauchs, Kapern und Sardellen unter die Sauce heben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

**Für Wildkräutersalat mit Bärlauch-
 Dressing:**

200 g gemischter Wildkräutersalat
 ½ Bund Bärlauch
 1 Zitrone, davon Saft
 1 TL Senf
 1 Prise Zucker
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wildkräuter in lauwarmem Wasser waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Blättchen in mundgerechte Stücke zupfen und locker in zwei Schüsseln verteilen. Bärlauch abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Bärlauch, 2 EL Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab mixen. Kurz vor dem Servieren die Wildkräuter mit dem Dressing vorsichtig vermengen.

Den gebratenen Spargel auf einem Teller anrichten, etwas Bozner Sauce darüber geben und mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen. Wildkräutersalat in einer Schüssel daneben anrichten und servieren.