

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2024 ▪
Finalgericht von Zora Klipp



Zweierlei vom Spargel mit Kartoffelpüree, pochiertem Ei, Miso-Beurre-blanc und Kräuter-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den gebackenen Spargel:

4-6 Stangen weißer Spargel
2 Eier
100 g Panko
5-6 EL Mehl
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Panko und Mehl in separate Teller geben. Die Spargelstangen leicht salzen, dann zuerst in Mehl, danach in Ei und zum Schluss in Panko wenden. Die panierten Stangen nun für ca. 8-10 Minuten knusprig und goldbraun in der Fritteuse ausbacken. Anschließend mit etwas Salz bestreuen.

Für den angemachten grünen Spargel:

4 Stangen grüner Spargel
½ Zitrone, Saft
1 TL Sojasauce
1 TL Agavendicksaft
1 EL Sesamöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel mit einem Sparschäler solange schälen, wie es geht, sodass man eine Art Spargel-Fettucine erhält. Diese mit einem Spritzer Zitronensaft, Sojasauce, Agavendicksaft, Sesamöl und Pfeffer vermengen.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Butter
50 ml Milch
½ Bund Schnittlauch
1 Prise Muskat
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, halbieren, in kaltem, gut gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und kurz wieder zurück auf die heiße Platte stellen, sodass die restliche Feuchtigkeit aus den Kartoffeln verdampfen kann.

Dann die Kartoffeln pressen und Butter in Flocken, Milch sowie Muskat, Salz und Pfeffer einrühren. Ggf. noch etwas Milch hinzufügen, wenn es noch nicht cremig genug ist. Püree mit Schnittlauch verfeinern.

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte
50 ml Sahne oder 50 g Crème fraîche
80 g kalte oder besser, gefrorene Butterwürfel
1 TL Misopaste
150 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
25 ml Weißweinessig
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Teelöffel der Butter vorab in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Dann mit Fond, Weißwein und Essig ablöschen und Misopaste und Lorbeerblatt dazugeben. Den Sud etwa um die Hälfte reduzieren lassen, anschließend durch ein Sieb passieren.

Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach mit Hilfe eines Pürierstabs die kalten Butterstückchen in den Sud pürieren, sodass eine schöne, samtige Sauce entsteht. Ggf. vor dem Servieren noch einmal leicht erwärmen.

Für das Ei: Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Ca. 3-4 EL Essig, je nach Topfgröße, hinzufügen. In dem Wasser einen Strudel bilden. Die Eier erst in eine kleine Tasse und anschließend in die Mitte des Strudels geben. 3-4 Minuten lang in dem seidenen Wasser garen. Anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, leicht abtropfen lassen und auf dem Spargel anrichten.

Für das Öl: Öl und Koriander in einem Mixer fein zermixen. Kurz aufkochen lassen, passieren und am besten in ein im Eisbad stehendes Gefäß füllen.
80 ml geschmacksneutrales Öl
50 g frischer Koriander
Eiswasser

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zusatzzutaten von Tanja: *Den Sesam (hell und dunkel) mischte Tanja mit dem Panko für die Panade. Mit den Chiliflocken würzte sie ihr Gericht am Ende.*
Heller Sesam, dunkler Sesam,
Chiliflocken

Zusatzzutaten von Karl: *Karl schmeckte seine Beurre blanc mit Limettensaft, Limettenabrieb und etws Honig ab. Petersilie nutzte er für die Garnitur.*
Limette, Petersilie, Honig

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2024 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Sommerliche Spargel-Tarte mit Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für die Tarte (Durchmesser ø 20 cm):

14 Blätter Frühlingsrollenteig
2-3 Stangen weißer Spargel
2-3 Stangen grüner Spargel
4-5 Kirschtomaten
½ Zitrone, Abrieb
60 g Feta
2 Eier
50 ml Sahne
Weißwein, zum Ablöschen
Zucker, zum Abschmecken
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spargel schälen, Enden abschneiden, dann die Spargelstangen quer schneiden. Spargelstücke in Olivenöl anschwitzen, dann mit Salz und Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen.

Eine Tarteform mit Backpapier auslegen bzw. zurechtschneiden.

Frühlingsrollenteig hineinlegen, dann die Spargelstücke auf den Teig geben.

Aus Eiern, Sahne, einer Prise Muskat, einer Prise Salz und Pfeffer eine „Royale“ herstellen und diese über den Spargel in die Form geben.

Kirschtomaten der Länge nach vierteln und auf der Tarte verteilen. Feta zerbrösel und über die Tarte streuen. Teigländer einschlagen. Tarte für 30-40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und goldbraun backen.

Tarte vor dem Servieren mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone, Abrieb
100 ml Olivenöl
Salzflocken, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone heiß abspülen, dann die Schale abreiben. Petersilie mit Zitronenabrieb, Salzflocken, Pfeffer und Olivenöl verrühren und über die gebackene Tarte geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.