

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Maximilian Maier

Dreierlei vom Spargel: Spargel-Muffin & Spargelsuppe & Spargel im Bierteig mit Liebstöckel-Limetten-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Spargel-Muffins:

2 Stangen weißer Spargel
 2 Stangen grüner Spargel
 1 festkochende Kartoffel
 1 Zwiebel
 2 Eier
 80 g Butter
 100 ml Schlagsahne
 100 g Parmesan
 ¼ Bund Schnittlauch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Zucker, zum Abschmecken und für das
 Kochwasser
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Spargel putzen, schälen und in Wasser mit 1 EL Salz und 1 EL Zucker garkochen.

Kartoffel schälen, dünn hobeln und nach 3 Minuten Garzeit zum Spargel geben. Spargel und Kartoffel 9 Minuten kochen, abgießen und beiseitestellen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in 50 g Butter andünsten.

Eine Prise Muskat reiben. Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch und Zwiebel zum Eiergemisch geben.

Sahne leicht aufschlagen und unterheben. Muffinform mit restlicher Butter einfetten. Spargel längs in dünne Scheiben schneiden und auf Durchmesserlänge von Muffinform kürzen. Muffinformboden mit Kartoffelscheiben auslegen und Spargel darauf geben. Etwas Eimasse dazugeben. Schichtvorgang mehrmals wiederholen. Am Schluss eine Schicht mit Eimasse bündig auffüllen.

Parmesan dünn hobeln und auf Muffins verteilen. Für 15 bis 20 Minuten im Ofen goldgelb backen. Muffins abkühlen lassen und aus Form lösen.

Für die Spargelsuppe:

2 Stangen grüner Spargel
 3 Stangen weißer Spargel
 2 festkochende Kartoffel
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Limette
 50 g Butter + 1 EL kalte Butter
 100 ml Sahne
 4 EL saure Sahne
 300 ml Geflügelfond
 70 ml trockener Weißwein
 15 g Mehl
 1 Prise Kümmel
 Muskatnuss, zum Reiben
 Zucker, zum Abschmecken und für das
 Kochwasser

Spargel putzen, schälen und in Wasser mit 1 EL Salz und 1 EL Zucker garkochen. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben hobeln und in einem separaten Topf mit Wasser garkochen. Spargel abgießen.

Spargelwasser auffangen und beiseitestellen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 15 g Butter anschwitzen. Eine Prise Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren. Restliche Butter dazugeben und Mehl einrühren. Limette aufschneiden und eine Hälfte auspressen. Mehlschwitze mit Limettensaft und Weißwein ablöschen. Mit Fond und 5 EL Spargelwasser aufgießen und mit einem Schneebesen glattrühren.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Spargelköpfe vierteln und beiseitestellen. Eine Prise Muskat reiben. Spargel und Kartoffeln zur Suppe geben und mit Muskat, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten köcheln lassen. Schlagsahne und saure Sahne verrühren. Vor Servieren die Suppe fein pürieren. In Topf zurückgeben, Sahnegemisch

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

hinzugeben und aufkochen. Mit kalter Butter aufmontieren und Spargelköpfe hinzugeben.

Für den Spargel im Bierteig:

1 Stange grüner Spargel
3 Stangen weißer Spargel
2 Eier
100 ml Bier
120 g Mehl
Mehl, zum Mehlieren
½ TL Backpulver
1 Prise Kümmel
1 TL edelsüßes Paprikapulver
300 g Fett, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen, schälen und in Wasser mit Salz und Zucker garkochen. Mehl und Bier zu einem glatten Teig verrühren. Eier aufschlagen und hinzugeben. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Backpulver hinzugeben und unterrühren.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in Mehl wälzen. Spargelstücke zum Teig geben und untermengen. Mit einer Pinzette Spargel aus Bierteig entnehmen und in Fritteuse geben. Spargel hell ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Liebstöckel-Limetten-Dip:

1 Limette, davon Saft
5 Zweige Liebstöckel
100 g saure Sahne
20 g Frischkäse
1 TL Zucker
1 TL Salz

Limette aufschneiden und eine Hälfte auspressen. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit saurer Sahne, Frischkäse, Limettensaft, Salz und Zucker vermischen.

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill
3 Zweige Liebstöckel
½ Beet Kresse
Etwas Schnittlauch

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Den Muffin mit Dill garnieren. Ein Zweig Liebstöckel fein hacken und mit Kresse über die Suppe geben. Restlichen Liebstöckel fein hacken und über Spargel im Bierteig geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.