

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2023** ▪
Tagesmotto „Spargelzeit“ mit Nelson Müller



Maren Schneider

**Spargel-Bouillon mit grünem und weißem Spargel,
 Spinat-Nocken und Schnittlauch-Crêpe**

Zutaten für zwei Personen

Für die Bouillon:

- 6 weiße Spargelstangen
- 6 grüne Spargelstangen
- 1/8-1/4 Stück Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 600 ml Geflügelfond
- 4 cl weißer Portwein
- 100 ml trockener Weißwein
- Albaöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Spargelenden und –schalen für die Bouillon aufbewahren.

Schalotten und Knoblauch abziehen und jeweils halbieren. Knollensellerie schälen und klein schneiden. Vom Lauch das weiße Stück abschneiden, putzen und klein schneiden. Den grünen Teil des Lauchs anderweitig verwerten. Sellerie, Lauch, Schalotten und Knoblauch erst ohne Öl anbraten, dann Öl hinzufügen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, dann Geflügelfond angießen. Spargelenden und –schalen hinzugeben und alles köcheln lassen.

Zwei weiße und zwei grüne Spargelstangen lang lassen, den restlichen Spargel in schräge, mundgerechte Stücke schneiden. Vom lang gelassenen Spargel jeweils eine Stange (eine grüne, eine weiße Stange) mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

In einem weiteren Topf Salzwasser aufsetzen und zunächst die Spargelstücke sowie die zwei lang gelassenen Stangen bissfest garen. Den weißen Spargel etwas länger garen als den grünen. Zum Schluss kurz die Spargelstreifen mit in den Topf geben. Dann den gesamten Spargel aus dem Wasser holen.

Vor dem Servieren den Spargel kurz in der Bouillon erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spinat-Nocken:

- 10 Blätter Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 120 g möglichst fester Magerquark
- 1 Ei
- 20 g Mehl
- 1 TL Albaöl
- Chilipulver, zum Abschmecken
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Spinat waschen, putzen und sehr fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Spinat, Knoblauch, Magerquark, Eigelb, Öl und Mehl miteinander verrühren. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili abschmecken.

Mithilfe von zwei Teelöffeln Nocken formen und diese in siedendem Salzwasser garziehen lassen.

Für den Schnittlauch-Crêpe:

60 g Weizenmehl, Type 550

1 Ei

250 ml Milch

10 g Parmesan

½ Bund Schnittlauch

1 Blatt Minze

Albaöl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schnittlauch und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Parmesan reiben.

Mehl, Ei und Salz verrühren. Vorsichtig die Milch hinzufügen. Wenig Öl in eine Crêpe-Pfanne geben und erhitzen. Teig dünn und gleichmäßig in die Crêpe-Pfanne geben, auf der ersten Seite nur kurz backen, dann wenden und mit Schnittlauch, Minze und Parmesan bestreuen. Fertig backen.

Einen zweiten Crêpe trocken ausbacken, bis er hart wird. Diesen später als Bouillon-Garnitur verwenden.

Für die Garnitur

4 Blätter Babyspinat

3 Blätter Minze

Spinat und Minze in feine Streifen schneiden und Bouillon damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.