

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. April 2023** ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



### **Gebackener Spargel mit Remouladen-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Spargel:**

- 4 dicke Stangen weißen Spargel
- 4 dünne Scheiben Bergkäse
- 4 dünne Scheiben Kochschinken
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 200 g Pankomehl
- 50 g Mehl
- Öl, zum Ausbacken
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Den Spargel waschen, schälen und das untere Ende abschneiden. Einen Topf mit Wasser aufstellen. Butter, Zucker, Salz und den Spargel hineingeben. Spargel garen, dann aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und trocken legen.

Schinkenscheiben mit je einer Scheibe Käse belegen und den Spargel darin einrollen. Ggf. mit einem kleinen Zahnstocher fixieren. Eier verquirlen. Eine Panierstraße aufbauen. Die Stangen zunächst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss mit dem Pankomehl panieren. In reichlich Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Schmeißen Sie die Spargelschalen und -abschnitte nicht weg, sondern geben Sie sie in das Kochwassers des Spargels und kochen Sie daraus eine Spargelsuppe oder einen Spargelfond.

**Für die Remouladen-Sauce:**

- 2 Eier
- 100 ml Schmand
- 2 Gewürzgurken
- ½ EL Kapern
- ½ TL Senf
- 100 ml Pflanzenöl
- 1 EL Weißweinessig
- Mehl, zum Mehlieren
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei hart kochen, abschrecken und pellen.

Zweites Ei, Senf und Öl in einen hohen, schmalen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend den Schmand unterheben.

Kapern mehlieren und ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gekochtes Ei vierteln. Gewürzgurken fächerartig aufschneiden.

Mayonnaise, Ei, Gurken und Kapern auf dem Spargel anrichten.

**Für die Garnitur:**

- Etwas Kresse

Spargel mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.