

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



Jens Helfferich

**Spargel-Ragout mit Sauce béarnaise, Kartoffel-Selleriestampf und Pancetta-Flocken**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Spargel-Ragout:**

250 g weißer Spargel  
 250 g grüner Spargel  
 150 ml Sahne  
 60 g Butter  
 125 ml trockener Weißwein  
 125 ml Gemüsefond  
 Stärke, zum Binden

Den Spargel waschen. Weißen Spargel schälen. Vom weißen und grünen Spargel das hintere Drittel abschneiden. Weißwein, Sahne, Fond und Butter in einer Pfanne zum Köcheln bringen und leicht salzen. Erst den weißen Spargel, ca. 12 Minuten, dann den grünen Spargel, 8 Minuten, hineinlegen. Den Spargel kochen bis er bissfest ist, dann hinausnehmen. Sauce weiter einkochen und schließlich mit etwas Stärke abziehen. Kurz vor dem Servieren Spargel in der Sauce erwärmen, nicht verkochen lassen.

**Für die Sauce béarnaise:**

1 Schalotte  
 1 Zitrone, davon Saft  
 3 Eier, Gr. M  
 200 g Butter  
 3 EL Estragonessig  
 3 Zweige Kerbel  
 3 Zweige Estragon  
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken  
 10 schwarze Pfefferkörner  
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Mit Pfefferkörnern, Essig und 6 EL Wasser aufkochen. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen, abseihen und abkühlen lassen. Butter zerlassen.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Würzsud im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen dick-cremig aufschlagen. Dabei darf der Schüsselboden nicht zu heiß werden, ansonsten stockt das Eigelb.

Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter die Eimasse schlagen, sodass eine sämige Sauce entsteht.

Wird die Sauce béarnaise zu fest, etwas kaltes Wasser einrühren. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss Estragon und Kerbel waschen, hacken und unter die Sauce béarnaise rühren.

**Für das Kartoffel-Selleriestampf:**

400 g mehligkochende Kartoffeln  
 300 g Knollensellerie  
 50-100 ml Milch  
 1,5 EL kalte Butter  
 1-2 Zweige glatte Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zugedeckt in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Abgießen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen, langsam zugeben bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Butter in kleinen Flocken dazu geben und alles grob verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Stampf heben.

**Für Pancetta-Flocken:**

2 Streifen Pancetta

Pancetta in einer Pfanne kross ausbraten, auf einem Küchenpapier abkühlen lassen, zerkleinern und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**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.



Uwe Hafner

## Zweierlei vom Spargel: Weißer Spargel mit Orangen-Mandelbutter & Grüner Spargel mit Dill, Mandelblättchen, frittierten Kapern und frittiertem Ei

Zutaten für zwei Personen

### Für den weißen Spargel:

500 g weißen Spargel  
1 Orange, davon Abrieb & Saft  
60 g Butter  
1 EL engl. Orangenmarmelade  
1 EL Mandelblättchen  
½ TL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und evtl. mit etwas Küchengarn portionsweise bündeln. In einem Topf ca. 1,5 Liter Wasser aufkochen und Salz, Zucker und 2 Teelöffel Butter dazugeben. Spargel darin ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze leicht bissfest garen.

Orange heiß abspülen und die Schale abreiben bzw. feine Streifen davon schneiden. Dann halbieren und den Saft auspressen.

Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten, restliche Butter und Orangensaft dazugeben und leicht bräunen. Mit Salz, Pfeffer und Orangenmarmelade abschmecken. Zum Schluss Orangenzeste einrühren.

Spargel mit Orangen-Mandelbutter anrichten.

### Für den grünen Spargel:

500 g grüner Spargel  
1 EL Kapern  
1 EL Mandelblättchen  
3-4 Zweige Dill  
½ TL Isot Biber-Flocken  
1 TL brauner Zucker  
50 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel in kleine Stücke schräg anschneiden, Köpfe extra beiseitelegen.

Mandeln kurz rösten, aus der Pfanne nehmen.

Spargelstücke mit etwas Salz und dem Zucker bei mittlerer Hitze kurz anbraten, dann etwas ziehen lassen. Spargelspitzen und Isot Biber-Flocken dazugeben und etwas ziehen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen. Spargel warm stellen.

Öl erhitzen und die Kapern kurz darin frittieren. Dill abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Kapern und Dill kurz vor dem Servieren zu den Mandelblättchen geben und durchschwenken.

### Für das frittierte Ei:

2 Eier, Größe XL  
1 Ei, Größe M  
1 EL Sahne  
2 EL Apfelessig  
Pankomehl, zum Panieren  
Mehl, zum Panieren  
Neutrales Öl, zum Frittieren  
½ TL Salz  
Eiswasser

In einem großen Topf ca. 2 Liter Wasser mit Apfelessig und Salz zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, sodass das Wasser leicht siedet.

XL-Eier einzeln in eine Tasse geben. Mit einem Schneebesen das siedende Wasser stark umrühren und auf diese Weise einen Strudel erzeugen. Ei aus der Tasse vorsichtig in den Strudel gleiten lassen und ca. 2-3 Minuten pochieren. Mit einer Schaumkelle das Ei aus dem Wasser nehmen und sofort in Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

M-Ei mit Sahne verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Pankomehl aufstellen und das pochierte Ei vorsichtig panieren.

Öl in Fritteuse auf 180 Grad vorheizen und die panierten Eier kurz in heißem Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Garnitur:

1 Orange, davon Abrieb  
1 Zitrone, davon Abrieb  
1-2 Zweige Kerbel

Orange und Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Grünen Spargel auf den Teller anrichten und öffnen. Frittiertes Ei vorsichtig auf den grünen Spargel geben. Kapern-Dill-Mandel-Mischung dazu reichen. Mit Kräutern, Zitronen- und Orangenabrieb garnieren und zusammen servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ 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.