

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juni 2020** ▪

“Warenkorb: Tiger Prawns, Weißer Spargel, Pankomehl“ mit Alfons Schubbeck



Ali Güngörmüs

Legierter Spargel mit Tiger Prawns

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

- 10 Stangen weißer Spargel
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 1 TL Butter
- 4 EL Pankomehl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Enden für die Sauce beiseitestellen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel in Wasser mit Zitronensaft, Salz, Zucker und einer Flocke Butter garen. Spargel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und die Köpfe abschneiden. Spargelwasser sowie zwei Spargelstangen für die Sauce beiseitestellen.

Pankomehl in einer Pfanne bräunen und Butter dazugeben. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Pankomehl mit Limettenabrieb würzen. Pankomasse für die Prawns aufbewahren.

Für die Tiger Prawns:

- 6 Tiger Prawns, mit Schale
- 2 Shiitakepilze
- 4 cm Ingwer
- 1 Stange Zitronengras
- 1 rote Chilischote
- 3 Eier
- 2 TL Butter
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Sesamöl
- 4 Zweige Koriander
- 4 EL Pankomehl
- 4 EL Mehl
- Neutrales Öl, zum Frittieren

Tiger Prawns waschen, trockentupfen und entdarmen. Ingwer waschen, trockentupfen und fein reiben. Zitronengras putzen und hacken.

Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ingwer, Zitronengras, Sojasauce, Sesamöl, Chili und Koriander vermengen. Zwei Tiger Prawns in die Marinade legen und kurz ziehen lassen. Tiger Prawns in einen Anrichtering auf ein Backblech geben und Butterflocken drauflegen. Shiitake putzen, in Scheiben schneiden und die Garnelen damit bedecken. In den Ofen geben. Nach ca. 10 Minuten etwas von der Pankomasse (von oben) auf die Tiger Prawns im Servierring geben.

Restliche Tiger Prawns in Mehl, Eiern und Pankomehl wenden und in heißem Öl frittieren. Abtropfen lassen und waagrecht einschneiden.

Für die Sauce:

- 100 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Butter, zum Braten
- 1 Prise Salz

Spargelenden (von oben) in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen. Spargelfond (von oben) und Sahne angießen und reduzieren lassen. Sauce mit einem Stabmixer mixen. Sauce durch ein feines Sieb passieren und beiseitestellen. Kurz vor dem Servieren nochmals aufmixen.

Zwei gekochte Spargelstangen von oben halbieren und mit der Spargelmasse aus dem Sieb bestreichen. Wie ein Sandwich zusammenklappen, mit der Pankobröselmasse (von oben) bestreuen und in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Garnitur: Ei in einer Pfanne mit Öl braten. Aus der Pfanne nehmen und Eigelb ausstechen. Das Eigelb mit Salz und Pfeffer würzen.
1 Ei
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.