

| Die Küchenschlacht – Menü am 12. April 2017 |
Tagesmotto: "Spargelgerichte" mit Alfons Schuhbeck



Catherine Steuber

Spargel-Risotto mit gebratener Sesam-Garnele und Sauce béarnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g weißer Spargel
 300 g Reis
 2 Schalotten
 1 Zitrone, davon die Schale und der Saft
 50 g Parmesan
 80 g kalte Butter
 100 ml trockener Weißwein
 1 l Gemüsefond
 1 Bund Blatt Petersilie
 1 Bund Basilikum
 1 Lorbeerblatt
 1 Prise Zucker
 ½ TL Garam Masala
 1 Prise Chilipulver
 20 g Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

4 Stangen Spargel schälen und beiseite legen. Die übrigen Stangen schräg schneiden. Die Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl anschwitzen. Den Reis hinzugeben, ebenfalls anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Zitronenschale abreiben. Nach und nach den Fond hinzugeben, sowie etwas Zitronenschale, das Lorbeerblatt und die Hälfte des Garam Masala. Unter Rühren mit reduzierter Hitze den Reis garen. Hin und wieder mit Fond auffüllen. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Die Spargelstangen in etwas Butter und Zucker karamellisieren. Das leicht bissfeste Risotto, mit Chili, kalten Butterwürfeln, Salz, Pfeffer und dem übrigen Garam Masala verfeinern. Die gehackten Kräuter und den Zitronensaft vor dem Servieren hinzugeben, das Lorbeerblatt entfernen.

Für die Sauce béarnaise:

2 Eier
 125 g Butterschmalz
 40 g Gemüsefond
 40 g Weißwein
 2 Zweige Estragon
 80 g Bindemittel aus Zitrusfasern
 1 Zitrone, davon der Saft

Den Estragon abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Weißwein mit Estragon aufkochen. Die Eier trennen und das Butterschmalz erhitzen. Die Eigelbe, den Fond, das Butterschmalz, Zitronensaft und das Bindemittel hinzugeben und aufschlagen. Durch ein Sieb geben.

Für die Garnele:

4 Riesengarnelen, küchenfertig
 6 Kirschtomaten mit Stilansatz
 4 EL helle Sesamsaat
 50 g Sesamöl
 20 ml Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle

Die Garnelen salzen, in Sesamöl wenden und in Sesam andrücken. Garnelen in einer Pfanne mit Öl anbraten. Tomaten am unteren Teil einritzen und mit den Garnelen kurz braten.

Das Spargel-Risotto mit gebratener Sesam-Garnele und Sauce béarnaise auf Tellern anrichten und servieren.



Jeremy Hons

Spargel mit gebratenem Lachs, Salzkartoffeln und Sauce hollandaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

500 g weißer Spargel
1 Ei
Salz, aus der Mühle
Petersilie, zum Dekorieren

Wasser für den Spargel aufsetzen. Spargel schälen und in kochendes Salzwasser geben.

Das Ei währenddessen in etwas Wasser ca. 8-10 Minuten hart kochen. Danach abkühlen lassen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken und zur Seite stellen.

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 150 g, mit Haut
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lachsfilet von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf der Hautseite knusprig braten. Die Hitze reduzieren und von der anderen Seite kurz garziehen lassen.

Für die Salzkartoffeln:

250 g Kartoffeln
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen und noch ein wenig mit Salz nachwürzen.

Für die Sauce hollandaise:

250 g Butter
3 Eigelbe
1 Zitrone, davon der Saft
Cayennepfeffer
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht zu sehr erhitzen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eigelbe mit 1 EL Zitronensaft, 3 EL Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen in ein heißes Wasserbad stellen. Mit einem elektrischem Mixer die Masse cremig rühren. Sobald die Masse cremig ist, den Topf aus dem Wasserbad nehmen und nach und nach zuerst teelöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und sofort servieren.

Den weißen Spargel mit gewürfeltem Ei, gebratenem Lachs, Salzkartoffeln und Sauce hollandaise auf Tellern anrichten und servieren.



Jessica Jungmann

Spargel-Tagliatelle in Kräuterbutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

350 g Hartweizendunst
 250 g Spargel
 150 g gekochter Schinken
 30 g Parmesan
 1 Zitrone
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Hartweizendunst mit 135 ml Wasser und dem Öl vermengen. Teig mit einer Küchenmaschine 3 Minuten kneten. Die entstehenden Klümpchen auf eine Arbeitsfläche geben und per Hand weiter kneten. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Spargel putzen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest garen. Spargel abschütten, das Wasser auffangen und beiseite stellen.

Den gekochten Schinken in Streifen schneiden. Parmesan reiben.

Den Nudelteig in 2 Teile teilen und mit den Handflächen platt drücken. Die größte Stufe der Nudelmaschine einstellen und den Teig dreimal durch die Walze geben. Nach jeder Walzeinheit den Teig zusammenklappen.

Nach und nach bis zur gewünschte Stärke einstellen. Den Teig immer wieder durch die Walze lassen. Die entstandenen Teigplatten auf die gewünschte Länge bringen.

Anschließend mit der Nudelmaschine in Tagliatelle schneiden.

In dem Spargelwasser nun die Tagliatelle ca. 2 Minuten kochen und anschließend abgießen.

Die Kräuterbutter nach dem unten stehenden Rezept zubereiten und in einer Pfanne zerlassen. Die Tagliatelle darin schwenken. Die Schale der Zitrone abreiben. Spargel, Schinken sowie den geriebenen Parmesan dazugeben und vermengen. Mit Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Kräuterbutter:

250 g weiche Butter
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund Petersilie
 1 Bund Schnittlauch
 1 Bund Kerbel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch klein schneiden. Blätter der Petersilie und Kerbel abzupfen und ebenfalls klein hacken. Die Butter mit den Kräutern vermengen.

Spargel-Tagliatelle in Kräuterbutter auf den Tellern anrichten, mit dem Parmesan garnieren und servieren.



Reinhard Grimm

Zweierlei vom Spargel: Spargelinvoltini mit Kräuter-Hollandaise und Rösti & Spargelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Kräuterrösti:

300 g Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin
Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln grob raspeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Kartoffeln mit Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen und in einer heißen Pfanne mit Öl langsam von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Für die Involtini:

3 Kalbsschnitzel
4 Stangen Spargel
1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan
2 EL Pinienkerne
½ Bund Basilikum
4 EL Olivenöl
Olivenöl zum Anbraten
Zucker zum Würzen
Salz aus der Mühle

Spargel waschen und schälen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, das Wasser mit Salz und Zucker würzen. Spargel in kochendes Wasser geben, ca. 10 Min bissfest garen. Gegarten Spargel abtropfen lassen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinschneiden. Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne und Basilikum in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren. Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel mit einem Pattiereisen flachklopfen und mit dem Pesto bestreichen. Jeweils zwei Stangen Spargel auf einem Schnitzel drapieren und die Schnitzel wie eine Roulade wickeln. Involtini in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Hollandaise:

1 Schalotte
3 Eigelbe
250 g Butter
3 EL Weißweinessig
2 cl Noilly Prat
Gemischte Kräuter
Salz, aus der Mühle
Pfefferkörner
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Pfefferkörnern, Essig und 100 ml Wasser dazugeben und in einem Topf auf die Hälfte einkochen. Noilly Prat dazugeben. Butter in einem Topf schmelzen. Kräuter hacken. Eigelbe und Essigreduktion über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Sobald die Masse dicker wird nach und nach die Butter unterheben. Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.

Für den Spargel:

500 g (dicker) weißer Spargel
Zucker zum Würzen
Salz aus der Mühle

Spargel waschen, schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Spargelstreifen in einem Topf mit etwas Wasser, Salz und Zucker einige Minuten kochen. Spargel abgießen, abtropfen und in eine Schüssel geben.

Für die Tomaten-Vinaigrette:

100 g Tomaten
½ Bund Basilikum
2 EL Olivenöl
weißer Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, Kerne entfernen, in ca. 5 mm große Stücke schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinschneiden. Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl und gehackten Basilikum dazu geben und vermengen. Tomatenwürfel untermengen und marinieren lassen. Die Tomatenvinaigrette über den Spargel träufeln.

Für die Rispentomaten: Rispentomaten in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Braunen Zucker darüber geben, karamellisieren lassen. Mit etwas Fleur de Sel abschmecken und über den Spargelsalat geben.

- 2 kleine Rispentomaten
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Fleur de Sel

Die Spargelinvoltini mit Kräuterhollandaise, Rösti und den Spargelsalat auf Tellern anrichten und servieren.