

| "Kerners Spargel-Menü" | vom 22. April 2005

Vorspeise: Gebratene Entenleber und karamellisierter Spargel auf lila Kartoffelsalat mit drei verschiedenen Spargelsaucen von Sybille Milde

Zutaten für 4 Personen

400 g	frische Entenleber
8 Stangen	weißer Spargel
800 g	lila Kartoffeln (Violette Noir)
200 ml	Geflügelbrühe
50 ml	Sonnenblumenöl
3 EL	weißer Balsamicoessig (kann auch ein anderer Essig sein)
1	Schalotte, in Würfel geschnitten
3	Scheiben Speck
2 Bund	Bärlauch
200 ml	Sonnenblumenöl
	etwas mittelscharfer Senf
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	ein kleiner Spritzer Essig
	Öl

Limonen-Joghurt-Sauce

200 g	Naturjoghurt
2	Limonen
1 EL	weißer Balsamicoessig
2 EL	Sonnenblumenöl
Prise	Salz
Prise	Zucker
	etwas Senf

Warme Tomatenvinaigrette

6	Tomaten
60 g	Pinienkerne
frischer	Schnittlauch
frische	Petersilie
1 frischer Zweig	Thymian
100 ml	Kräuteröl
500 ml	Gemüsebrühe
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer
	Zucker

Sauce Hollandaise

Zutaten für die Grundsubstanz

200 ml	Weißwein
1	Schalotte
6	weiße Pfefferkörner

1 EL	weißer Balsamessig
6	Eigelb
500 g	geklärte Butter (Buttaris)
1	Zitrone, ausgepresst
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Entenleber von Gefäßen befreien. Den Spargel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Für den Kartoffelsalat die lila Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abschütten. Kurz ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Den Speck in feine Würfel schneiden und in der Pfanne mit wenig Öl knusprig braten. Schalottenwürfel dazugeben, glasig schwitzen. Mit Brühe, Essig und Sonnenblumenöl (50 Milliliter) ablöschen, etwas einkochen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, über die Kartoffeln geben und vermengen.

Den Bärlauch gut waschen, trocken tupfen und grob klein schneiden. In der Küchenmaschine mit dem Sonnenblumenöl (200 Milliliter), dem Essigspritzer, Salz, Pfeffer und Zucker mixen und durch ein feines Sieb geben. Das herauslaufende Öl später auffangen und später verwenden. Die Spargelscheiben goldbraun braten mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Salz würzen. Die Entenleber mit Salz und Pfeffer würzen und rosa braten.

Zum Anrichten den Kartoffelsalat in die Mitte des Tellers geben, darauf den Spargel und anschließend die Leber legen und drum herum mit Öl servieren.

Limonen-Joghurt-Sauce

Joghurt, Essig, Öl und Senf miteinander verrühren. Fein geriebene Limonenschale einer Limone und den Saft von zwei Limonen dazugeben. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Warme Tomatenvinaigrette

Die Tomaten häuten, in dem man sie wenige Sekunden in kochendes Wasser legt, anschließend in kaltes. Dann die Haut mit einem Messer abziehen und die Tomate vierteln. Die Kerne entfernen und in feine Würfel schneiden.

Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl rösten. Die Schalotte grob klein schneiden und in etwas Kräuteröl glasig dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Die zerdrückte Knoblauchzehe sowie einen Zweig Thymian dazugeben und um die Hälfte einkochen lassen.

Die Kräuter klein schneiden und mit den Tomatenwürfeln und den Pinienkernen vermengen. Die eingekochte Brühe durch ein Sieb geben und mit dem Kräuteröl mixen. Die noch warme Emulsion über die Tomatenmasse geben, verrühren und mit Salz Pfeffer und Zucker abschmecken.

Sauce Hollandaise

Alle Zutaten für die Grundsubstanz ("Reduktion") in einen Topf geben und auf ein Drittel einkochen. Danach durch ein Haarsieb passieren und die Flüssigkeit aufheben.

Die Reduktion mit dem Eigelb verrühren und im Wasserbad schaumig schlagen bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Nun die geklärte Butter erhitzen (flüssig machen) hinzugeben - erst tropfenweise, dann schneller. **Wichtig ist, dass dabei stetig gerührt wird!** Zum Schluss die Sauce mit Zitronensaft, Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.

Zwischengericht: Spargel in Orangen-Vanille-Butter mit Jakobsmuscheln von Johann Lafer

Zutaten für 4 Personen

800 g	Spargel
50 g	Butter
2	Schalotten, halbiert
25 g	Zucker
150 ml	Weißwein
1	Orange
2	Thymianzweige
	Salz

Orangen-Vanille-Butter

20 g	Butter
2	Schalotten, in kleine Würfel geschnitten
1	Orange unbehandelt, Schale abreiben
80 ml	Spargelfond, vom Garen
2	Orangen, ausgepresst
1	Vanilleschote, Mark der Vanilleschote
60 g	kalte Butter
2	Orangen, Filet der Orangen
2 EL	geschlagene Sahne
2 EL	Petersilie, grob geschnitten
	Salz
	Chili aus der Gewürzmühle

Jakobsmuscheln

12	Jakobsmuscheln, ausgebrochen
2 EL	Olivenöl
2	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
	Salz
	Pfeffer
	frischer Kerbel für die Garnitur

Zubereitung

Den Spargel putzen, schälen und in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Butter in einem flachen Topf schmelzen. Die halbierten Schalotten in der Butter anbraten. Den Zucker beigeben und schmelzen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Spargel zufügen, glasieren und salzen.

Die Orangen schälen (auch das Weiße), in Scheiben schneiden und diese mit den Thymianzweigen auf den Spargel legen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen. Den entstandenen Spargelfond passieren und den Spargel reservieren.

Orangen-Vanille-Butter

Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und die Orangenschalen darin ohne Farbe anbraten und mit dem Spargelfond und dem Orangensaft aufgießen. Das Vanillemark beigeben. Das Ganze etwa um die Hälfte einkochen lassen. Mit einem Mixstab pürieren und mit der kalten Butter aufmixen. Mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Die Orangenfilets als Einlage in die Sauce geben. Die geschlagene Sahne unterheben und die Petersilie beigeben. Die Sauce über die Spargelstangen geben und gut durchschwenken.



Jacobsmuscheln

Die Jacobsmuscheln trocken tupfen, würzen und in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl und Kräutern braten. Den Spargel mit der Orangen-Vanille-Butter auf einem tiefen Teller anrichten, die gegrillten Jacobsmuscheln darauf setzen und mit Kerbel garnieren.

© by JBK/Idee: Lafer

Hauptgericht: Grünspargel-Geschnetzeltes von Moritz Bleibtreu

Zutaten 4 Personen:

etwa 2 Tassen	weißer Langkorn (Parboiled) Reis
600 g	Grünspargel
600 g	geschnetzeltes Schweinefleisch
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1/2 TL	Salz
	etwas Pfeffer
	etwas Mehl
	Öl
	Küchenpapier

Für die Sauce

125 ml	Weißwein
300 ml	Fleischbrühe
125 ml	Rahm
	Salz
	Pfeffer (Cayenne)
	Zucker

Zubereitung:

Den Langkorn Reis (Parboiled) nach Packungsanleitung weich dünsten.

Den Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. Längs halbieren und in etwa vier bis fünf lange Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Nun das Fleisch in eine mit mildem Öl erhitzte Pfanne geben, mit etwas Mehl bestäuben und etwa drei Minuten anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Anschließend den Spargel und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben und etwa sechs Minuten braten. Spargel mit Pfeffer und Salz würzen, aus der Pfanne heben und mit Küchenpapier vorsichtig abtupfen.

Für die Sauce

Den Weißwein in die Pfanne geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Brühe hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Jetzt den Rahm beigeben und wieder kurz aufkochen lassen. Die Sauce würzen mit Salz, Pfeffer und Zucker. Fleisch, Spargel und Zwiebeln in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen. Anrichten und servieren.

Hauptgericht Fleisch: Spargel zu Kalbsmedaillons in Bärlauchsauce mit Ofentomaten von Rainer Sass

Zutaten 4 Personen

4 Kilo	Spargel
1 EL	Butter
1 Prise	Zucker
	Salz
	Alufolie

4	Kalbsmedaillons, aus dem Rücken (à etwa 120 Gramm)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer

Bärlauchsauce

100 g	frischen Bärlauch
20	Pinienkerne, angeröstet ohne Fett
4 EL	Olivenöl
100 g	süße Sahne
1 EL	Butter
0,1 Liter	Weißwein, Riesling trocken
	Salz
	Pfeffer
	Hauch Zucker

Ofentomaten

8	kleine Kirschtomaten am Strauch
	Meersalz
	Olivenöl

Zubereitung:

Für die Sauce

Den Bärlauch waschen, trocknen und grobe Strünke entfernen. Dann mit Olivenöl und den Pinienkernen in einer Mulinette zu einem festen Pesto mixen. Pesto in eine Sauteuse geben, mit süßer Sahne, Weißwein und Butter erhitzen – leicht salzen und pfeffern und mit einem Hauch Zucker würzen.

Den Spargel putzen und schälen. In Wasser mit Salz, etwas Zucker und einem Esslöffel Butter zum Kochen bringen und etwa 16 Minuten auf mittlerer Temperatur ziehen lassen.

Die Medaillons salzen, pfeffern und in einem Gemisch aus Olivenöl und Butter je Seite drei Minuten braten. Nach dem Bratvorgang in Alufolie einschlagen und 2 bis 3 Minuten ruhen lassen. So sammelt sich der Saft im Fleisch.

Die Kirschtomaten auf eine kleine Auflaufform legen, mit einem Strahl Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Für fünf Minuten in den 180 Grad Celsius heißen Backofen (mit Obergrillhitze) schieben. Die Tomaten sind gut, wenn die Haut aufplatzt.

Nun die Medaillons mit Sauce, Tomaten und weißen Stangenspargel servieren.

Nachspeise: Süße Spargelstangen in Bierteig mit Erdbeer-Mascarponecreme von Sarah Wiener

Zutaten für 4 Personen

8	Stangen weißer Spargel
2 EL	Zucker
2 EL	Zitronensaft
3 EL	Vanillezucker

Bierteig

3 EL	Zucker
150 g	Mehl
2	Bio-Eier
1/8 l	Bier (Pils)
750 g	Butterschmalz
	Küchenpapier
1 Prise	Salz

Erdbeer-Mascarponecreme

150 g	Mascarpone (italienischer Weichkäse)
1 großer EL	brauner Zucker
150 g	aromatische, reife Erdbeeren
1 EL	Puderzucker
2 cl	Rum
100 ml	Schlagsahne

Verzierung:

50 g	dunkle Schokoladenkuvertüre
------	-----------------------------

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Den Spargel in gezuckertem Zitronenwasser (2 Esslöffel Zucker und 2 Esslöffel Zitronensaft ins Wasser geben) 15 bis 20 Minuten, je nach Größe des Spargels, weich kochen. Das Wasser abgießen und den Spargel trocken tupfen.

Erdbeer-Mascarponecreme

Während der Spargel kocht, die Erdbeer-Mascarponecreme zubereiten. Dafür werden die Erdbeeren geputzt, gewaschen, klein geschnitten und in eine Schüssel gegeben. Die Erdbeeren mit einem Esslöffel Puderzucker unterheben und zur Seite stellen. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Die restlichen Zutaten, also die Mascarpone, den braunen Zucker und den Rum zur Schlagsahne dazugeben. Die Erdbeeren zum Schluss unterheben und zur Seite stellen.

Für den Bierteig

Zunächst die zwei Bio-Eier trennen, so dass wir zwei Eidotter und zwei Eiweiß haben. Das Mehl, die zwei Eidotter und eine Prise Salz werden in eine Schüssel gegeben und mit dem Bier glattgerührt. Die zwei Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Bierteigmasse ziehen.

Den abgetropften Spargel in etwas Vanillezucker wälzen, im Bierteig versenken, um den Spargel mit Bierteig zu umhüllen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, vorsichtig den Spargel hineingeben und goldgelb backen (etwa zwei bis drei Minuten). Den Spargel wieder vorsichtig herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Jeweils zwei Spargelstangen pro Person auf einen Teller legen und die Erdbeer-Mascarponecreme wie eine Sauce Hollandaise darüber geben.

Die Schokoladenkuvertüre in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die geschmolzene Schokoladenkuvertüre in Streifen über die gebackenen Spargel träufeln.



© by JBK/Idee: Wiener