

Schaum vom weißen Spargel mit Spinat, Mangocoulis und karamellisierten Macadamianuskernen

Zutaten:

800g weißer Spargel, ungeschält
300ml Sahne
300ml Milch zum Schäumen
120ml trockener Weißwein
20 Blätter Junger Spinat
Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker
1 Zitrone
30g Mehl
150g Butter
60g Macadamianuskern
1 Mango

Zubereitung:

Den Spargel waschen, putzen und schälen. Die Köpfe abschneiden, die Stangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Gut 1 L Wasser mit Salz, Zucker, 30g Butter und Saft von einer halben Zitrone aufkochen. Die Spargelspitzen darin 3-4 Minuten zugedeckt garen, herausnehmen. Dann die Spargelschalen und die Spargelstücke im Sud 12-14 Minuten zugedeckt weichkochen. Sahne hinzufügen und anschließend das Ganze pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einstreuen und anschwitzen. 100ml Milch, Wein und Spargelsud nach und nach unterrühren. Die Suppe zugedeckt 15-20 Minuten sanft köcheln lassen. Während die Suppe köchelt, das Mango Coulis zubereiten. Dafür das Mangofruchtfleisch grob würfeln, etwas zuckern und mithilfe eines Zauberstabes (Pürierstab) pürieren. Die Macadamianuskern in eine heiße Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und leicht Farbe annehmen lassen. Zum Schluss die restliche Milch in die Suppe geben, aufmixen. Die Suppe in die Tassen gießen. Anschließend Spargelspitzen und Macadamianuskern hineingeben. Mit frischen Spinatblättern und Mangocoulis dekorieren.

Jacobsmuscheln mit grünem Spargel und Basilikum mit Portweinreduktion, Perlzwiebeln und Sauce Hollandaise

Zutaten:

2-3 Jacobsmuscheln p.P
3 Stangen Spargel p.P
Bund Basilikum
50g Rohrzucker
300ml Portwein
150g Perlzwiebeln
Butter, Weißwein
Salz, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Bio-Zitrone

Zubereitung:

Den Rohrzucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen. Die halbierten Perlzwiebeln ca. eine viertel Stunde darin schmoren. Den Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. Die Jacobsmuscheln kalt abwaschen und abtrocknen, den seitlichen Muskel (falls vorhanden) abtrennen. Die Butter in einer Pfanne zergehen und leicht aufschäumen lassen und mit etwas Weißwein auffüllen. Den Spargel darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten bei gelegentlichem Wenden, dünsten. Das Muschelfleisch von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Mit Meersalz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen feinzupfen. Den Spargel mittig auf einem flachen Teller anrichten und die Jacobsmuscheln darauf setzen. Anschließend den gezupften Basilikum darüber streuen und die Perlzwiebeln um die Muscheln herum kreisförmig platzieren.

Sauce Hollandaise

Zutaten:

125g Butter
1 Schalotte
1/2 TL schwarze Pfefferkörner
100ml trockener Weißwein
2 Eigelbe
Salz
2-4 Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Die Butter schmelzen, klären und etwas abkühlen lassen.
Inzwischen die Schalotte schälen und fein würfeln. Zusammen mit Pfefferkörnern und Wein in einem Topf zum Kochen bringen und bei starker Hitze reduzieren lassen, bis nur noch ca. 2 EL Flüssigkeit übrig sind. Das dauert 3-5 Minuten. Weinmischung durch ein Sieb gießen.
Ein heißes Wasserbad vorbereiten. Die Eigelbe mit dem eingekochten Wein in einer Schüssel verrühren und über dem heißen (aber keinesfalls kochenden) Wasserbad schaumig rühren.
Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die geklärte Butter nach und nach unter die Eiermischung schlagen, bis die Hollandaise cremig ist. Die Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken und, falls nötig, nochmals kurz über dem heißen Wasserbad durchrühren und erwärmen. Sauce sofort servieren und nicht wieder aufkochen!

Supreme von der Maispoularde mit glasiertem Spargelgemüse, Tomaten-Polenta und Trüffelsahne

Zutaten:

1 Maispoulardenbrust Supreme p.P
Je 300g grüner und weißer Spargel
Butter
500ml Brühe
200ml Milch
150g Polenta
100g getrocknete, eingelegte Tomaten
Weißwein, Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
500ml Sahne
Trüffel nach Belieben (frisch oder Paste)
Zitrone, Zucker
Balsamicoglace als Dekoration
Thymian, Rosmarin

Zubereitung:

Die Sahne bei mittlerer Hitze um ca. die Hälfte einreduzieren lassen. Währenddessen Polenta zubereiten: Getrocknete Tomaten in etwa ½ cm große Stücke schneiden. 100ml Milch und 500ml Brühe zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen. 50g Butter darin zerschmelzen. Die Polenta in die heiße Flüssigkeit geben und so lange rühren, bis die Masse fest, jedoch noch streichfähig ist. Zum Schluss die Tomaten hinzugeben und das Ganze in eine eingefettete, flache Auflaufform streichen. Abkühlen lassen. Nachdem die Polenta abgekühlt ist, wird diese auf ein Schneidebrett gestürzt und portioniert (ausstechen, zurechtschneiden etc.) Währenddessen den Spargel waschen und schälen: weiß ganz, grün nur 1/3 von unten. Den weißen Spargel in einem Fond aus Wasser, Zucker, Salz, Zitronensaft und Butter ca. 10 Minuten kochen. Anschließend den Spargel herausnehmen, abkühlen lassen und zusammen mit dem grünen Spargel in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Maispoulardenbrust zurechtschneiden. In einer Pfanne scharf anbraten. Dabei beachten, dass die Hautseite zuerst die heiße Pfanne berührt. In ein Blech legen, mit Thymian, Rosmarin und einigen Tropfen Olivenöl verfeinern. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 130°C ca. 13-16 Minuten garen. Kurz vor dem Garende, die einreduzierte Sahne mit Trüffel parfümieren und abschmecken. Die restliche Milch der Sahne hinzufügen und aufschäumen. Den Spargel in etwas Butter und Weißwein schwenken, abschmecken. Polenta von beiden Seiten anbraten. Alle Zutaten dekorativ auf einem Teller anrichten und die aufgeschäumte Trüffelsahne darüber gießen. Mit Balsamicoglace kreisförmig dekorieren.

Spargel-Himbeer-Joghurteis mit geschmolzene Schokolade und Aceto-Erdbeeren

Zutaten:

250ml Milch
4 Eigelbe
60g Zucker
1g Salz
60g Joghurt
200g Spargel Weiß oder/mit grüner Spargel
50g Himbeeren
Vanille nach Belieben
Andere Zutaten:
Dunkle Schokolade
Aceto-Creme
Orangenliqueur (Grand Marinier o.Ä.)
Puderzucker
Minze
150g frische Erdbeeren

Zubereitung:

Die Milch zusammen mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen. Spargel schälen und das holzige Ende von unten abschneiden. Den Spargel in ca. 1cm große Stücke schneiden und in der Vanille-Milch weichköcheln. Pürieren. Die Himbeeren waschen und mit Puderzucker bestreuen. Eier zusammen mit dem Zucker über ein Wasserbad schaumig schlagen und mit der Spargelmilch verrühren. Leicht abkühlen lassen. Himbeeren und Joghurt hinzufügen und mithilfe einer Eismaschine gefrieren. Die Erdbeeren putzen, waschen und anschließend vierteln. Mit etwas Puderzucker, Orangenliqueur und Aceto marinieren. Die Schokolade über ein Wasserbad schmelzen. Das Eis und die Erdbeeren dekorativ auf dem Teller anrichten, mit geschmolzener Schokolade und frischer Minze dekorieren.