



Schreinerei

Kochevent bei MTB www.mtb-hd.de
am 27.04.2015
zum Thema Spargel

Königliches Gemüse fürstlich genießen. Bester Pfälzer Stangenspargel wird klassisch und modern, aber immer verführerisch lecker zubereitet.

Spargelpiccata mit Tomatenpesto sowie bunten Frühlingsalaten
und gebratenen Riesengarnelen

Pfälzer Stangenspargel mit überbackenem Kalbsrückensteak,
Speckpfannkuchen und 2-erlei aufgeschlagenen Saucen

Crème brûlée

Spargelpiccata mit Tomatenpesto sowie bunten Frühlingsalaten und gebratenen Riesengarnelen

3 Stangen weißer Spargel

Wilder Spargel

3 Stangen grüner Spargel

80 g Serranoschinken

2 Eier

60 g Parmesan

Salz Pfeffer

Die weißen und grünen Stangenspargel schälen und in einem Fond aus Salz, Zucker, Butter al dente garen. Von dem wildem Spargel lediglich die Enden abschneiden und ebenfalls kurz in dem Fond blanchieren.

Die Eier zerschlagen. Den Serranoschinken fein würfeln und den Parmesan reiben. Nun zu den Eiern geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die blanchierten Stangenspargel gut trocken tupfen und leicht mehlieren. Anschließend durch die Eier-Käse-Schinken Panierung ziehen und in Butterschmalz goldgelb ausbacken

Für die Tomatenpesto

400 g Tomaten

100 ml Pflanzenöl

100 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 EL Tomatenmark

30g geriebenen Parmesan

50g geröstete Sonnenblumenkerne

Salz, Pfeffer

Basilikum, Majoran, Oregano, Rosmarin

50 ml Gemüsebrühe

Die Zutaten werden alle waschen, zerkleinern und mit dem Zauberstab zu einer homogenen Paste verarbeitet.

Riesengarnelen
Knoblauch
Thymian

Die Riesengarnelen werden geschält bis auf das letzte Schwanzsegment. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Eine zerdrückte Knoblauchzehe und einen Zweig Thymian zugeben.

Für die Salatsauce:

- 100ml Geflügelfond
- 50 ml dunkler Balsamico
- 20 g Zwiebelwürfel
- 50 ml Walnußöl
- 50g Mayonnaise
- 1TL Dijon Senf
- 1TL gehackte Blattpetersilie
- 1TL Creme fraiche
- 150 ml Rapsöl
- 1TL Zucker, 1TL Salz
- 1 Knoblauchzehe

Alle Zutaten zusammen in einem Meßbecher/ Schüssel mit dem Stabmixer hochziehen

Pfälzer Stangenspargel mit überbackenem Kalbsrücksteak, Speckpfannkuchen und 2-erlei aufgeschlagenen Saucen

6-8 Stangen Spargel, pro Person

200g Kalbsrücken Steaks rose Ware

Spargelkruste

Speckpfannkuchen

Sauce hollandaise, Sauce Bernaise

Die Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Einen Fond aus Wasser, Salz, Zucker, Butter und Zitronensaft herstellen und die Spargel darin je nach Dicke etwa 8-15 Minuten bissfest garen.

Für die Spargelkruste

300g entrindetes Toastbrot

Rosmarin, Knoblauch, Thymian Petersilie Salz Pfeffer

3-4 Stangen Spargel

tomate concasse

Toastbrot, Kräuter und Knoblauch in einem Kutter fein mahlen.

Den gekochten Spargel klein schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und das Fruchtfleisch ebenfalls würfeln. Anschließend alles zu dem gemahlene Kräutertoastbrot geben.

Die Kalbsrückensteaks von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten anbraten. Die Steaks für etwa 15 Minuten in den auf 140°C vorgeheizten Backofen geben.

Die Kalbssteaks aus dem Ofen entnehmen und würzen. Einen Teil der Sauce hollandaise mit der Spargelkruste vermengen und damit die Kalbssteaks bei starker Oberhitze gratinieren.

Sauce hollandaise

3 Eigelbe
60 ml trockener Weißwein

200 ml geklärte Butter
Zitronensaft

Worcestershire Sauce

Tabasco
Salz, Zucker

Die Eigelbe und den Weißwein zusammen in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen.

Die Schüssel runter vom Wasserbad nehmen und die temperierte, geklärte Butter langsam, am Anfang tröpfchenweise, einrühren.

Falls die Sauce zu dick wird, ein paar Spritzer Spargelfond zugeben.

Wichtig: Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben, sonst bindet die Sauce nicht.

Mit den anderen Zutaten abschmecken und bis zum servieren warmhalten.

Die Sauce darf nicht länger als 2 Stunden warmgehalten werden. Danach ist Sie nicht mehr für den Verzehr geeignet

Sauce Bernaise

Die Sauce Bernaise ist klassisch gesehen eine eigenständige Sauce deren Grundlage, ähnlich wie bei der Sauce hollandaise, aus einer Reduktion von Weißwein, Lorbeer, Schalotten und Pfefferkörnern besteht. Der Einfachkeit wegen wird heute oft auf das Zubereiten der Reduktion verzichtet und die Eigelbe mit dem Weißwein aufgeschlagen. Die klassische Würze kommt später durch Zugabe der *Worcestershire Sauce*. Im Alltag zuhause ist dies sicherlich die praktikablere und einfachere Variante.

Zur Fertigstellung der Sauce Bernaise einen Teil der fertigen Sauce Hollandaise hernehmen und gehackten Kerbel und Estragon unterziehen.

Speckpfannkuchen

80g Mehl
20g flüssige Butter
2 Eier
150ml Milch
Salz, Muskat
60 g gewürfelter Bachspeck
Butterschmalz

Die Milch und das Mehl in einer Schüssel glattrühren. Die Masse etwa 10 Minuten Ruhen lassen, dass sich das Klebeeweiß im Mehl entspannen kann.

Die flüssige Butter und die Eier unter den Teig ziehen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Den gewürfelten Bachspeck in einer beschichteten Pfanne knusprig in Butterschmalz braten. Den Pfannkuchenteig in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Creme brulee

250 ml Sahne
250 ml Sahne
500 ml Vollei

80 g Zucker
1 EL Vanille Zucker

Alle Zutaten werden mit dem Stabmixer vermengt.

Die Masse in geeignete Förmchen füllen und etwa 40 Minuten bei 85°C abgedeckt im Dampf pochieren. Alternativ kann die Creme auch im Wasserbad stocken.

Vor dem Servieren braunen Rohrzucker auf die Creme geben und mit einem Brenner, oder mit der Grillfunktion des Backrohrs den Zucker karamelisieren lassen.