

Aufgetischt

Sonntag, 5. Februar 2017



Spargelvariation mit Tomate, Frischkäse und konfiertem Bio-Ei

Zutaten für 4 Portionen:

SPARGEL PANNA COTTA

4 Stk. weißer Solospargel,
1/2 l Obers,
4 Blatt Gelatine,
etwas Salz,
Saft von 1/2 Zitrone,
etwas Cayennepfeffer

MARINIERTER SPARGEL

4 Stk. weißer Solospargel,
4 Stk. Grüner Spargel,
2 große Tomaten,
Olivenöl,
Tomaten-Essig oder weißer Balsamico,
Salz, Pfeffer,
Zucker
Schnittlauch od. Gundelrebenblätter (fein gehackt),
1/2 Stange Junglauch,
1 roter Paprika

KONFIERTES BIO EI

2 EL Olivenöl,
4 Bio-Eier,
etwas Meersalz,
Räucherpfeife und Wacholdermehl zum Räuchern

BUCHWEIZENSALAT

100 g Buchweizen,
4 EL Olivenöl,
1/2 l Gemüsebouillon,
1/4 grüner Apfel,
50 g Sellerie (beides geschält und würfelig geschnitten),
1 EL geröstete und gehackte Haselnüsse,
frische Gartenkräuter nach Belieben,



etwas Apfel-Balsamessig,
Salz, Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

Frische Gartenkräuter oder Blüten,
etwas gerösteter Buchweizen oder geröstete, geriebene Haselnüsse,
100 g Schaffrischkäse-Rolle,
etwas Tomatenpulver (aus getrockneten Tomaten hergestellt)

Zubereitung

1. Spargel schälen, in grobe Stücke schneiden, mit Obers aufkochen und für ca. 5 Min. leicht köcheln.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach 2 Min. herausnehmen, ausdrücken, zum Spargel geben und alles gemeinsam in einem Turm-Mixer mixen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. In kleine Förmchen füllen und für mindestens 4 Std. durchkühlen lassen.

2. Für den marinierten Spargel alle Spargelstangen schälen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Nach 2–3 Min. in kaltem Wasser abkühlen, trocken tupfen und bereithalten. Die Tomaten am Stielansatz überkreuzt einschneiden und im Spargelkochwasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken, häuten, vierteln, Kerngehäuse auslösen und in einem Becher sammeln. Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl, Tomatenessig, Salz, Zucker, Pfeffer und Schnittlauch marinieren. Evtl. fein geschnittenen Lauch beifügen. Alle Spargelstangen in schräge gleichmäßige Stücke schneiden und zur Tomaten-Vinaigrette geben, durchmischen und abschmecken. Tomaten-Kerngehäuse mit etwas Tomatenessig, Salz und Pfeffer würzen und mit dem klein geschnittenen roten Paprika und etwas Olivenöl mit einem Stabmixer zu einer sämigen Sauce mixen, durch ein Sieb passieren, abschmecken und bis zum Anrichten kalt stellen.

3. Für das konfierte Bio-Ei 4 flache Porzellanschälchen mit Olivenöl auspinseln. Eier trennen, Dotter in je eine Schale gleiten lassen. Die Dotter bei ca. 70° C im vorgeheizten Rohr für 5 Min. konfieren, dann vorsichtig zum Anrichten vom Schälchen gleiten lassen. Die Dotter können noch mit einer Räucherpfefe unter einer Abdeckhaube zart angeräuchert werden.

4. Für den Salat Buchweizen in etwas Olivenöl zart rösten, mit der Bouillon löschen, ca. 20 Min. köcheln; abseihen und etwas überkühlen. Apfel und Sellerie in Olivenöl dünsten und zum Buchweizen geben. Mit den übrigen Zutaten mischen und abschmecken. Bei Zimmertemperatur bereithalten.

5. Spargel-Panna-Cotta aus der Form stürzen oder mit einem Ring ausstechen. Je 2 kleine Ringe auf einem Teller verteilen. Dazwischen einen kleinen Löffel gerösteter Nüsse (oder Buchweizen) setzen, darauf die konfierten Dotter platzieren. Dazwischen den Buchweizensalat und den Spargel mit der Tomatenvinaigrette verteilen. Den Frischkäse über dem Gericht leicht zerbröseln. Mit frischen Gartenkräutern und der Tomatengazpacho und nach Geschmack dem Tomatenpulver garnieren und fertigstellen.