

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juni 2025 ▪  
 ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" von Zora Klipp

1. Seezunge im Ganzen
2. Riesengarnelen mit Kopf und Schale
3. Weißer Spargel
4. Dicke Bohnen (Favabohnen), mit Schale
5. Vorw. festkochende Kartoffeln
6. Fregola sarda
7. Erdbeeren
8. Basilikum
9. Buttermilch
10. Vanilleschote
11. Panko
12. Macadamia

## Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone   Limette   Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivenöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



Anne Berger

## Dreierlei vom Spargel: Garnelen-Spargel-Ceviche & Spargel-„Hotdog“ mit gepickelten Zwiebeln und Basilikum-Mayonnaise & Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren und Macadamia-Creme

### Zutaten für zwei Personen

#### Für das Ceviche:

100 g Riesengarnelen, mit Kopf und Schale  
 2 Stangen weißen Spargel  
 20 dicke Bohnen/Favabohnen mit Schale  
 1 Schalotte  
 1 cm Ingwer  
 2 Limetten, Saft  
 3 EL glatte Petersilie  
 2 Prisen Zucker  
 Chili, aus der Mühle  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, entdarmen und in kleine Stücke schneiden. Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargel in dünne Scheiben schneiden. Bohnen pulen und in Salzwasser blanchieren. Schalotte abziehen und fein hacken, Ingwer schälen und reiben. Limetten auspressen.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Chili, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie fein schneiden und unterheben.

#### Für den Spargel „Hotdog“:

2 Stangen weißer Spargel  
 2 kleine längliche, vorwiegend festkochende Kartoffeln  
 1 kleine rote Zwiebel  
 1 Zitrone, Saft  
 2 Eier  
 ½ TL Senf  
 100 ml Weißweinessig  
 200 ml Rapsöl  
 500 ml neutrales Öl  
 50-100 g Basilikum  
 50 g Mehl  
 100 g Panko  
 1 Prise Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei in einem hohen Gefäß aufschlagen und mit dem Senf verquirlen. 200 ml Rapsöl dazugeben und dann den Pürierstab langsam von unten nach oben ziehen. Solange pürieren, bis die Mayonnaise eine cremige Konsistenz hat. Zitrone halbieren und 1 TL Zitronensaft einrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter hinzugeben und zusammen mit der Mayonnaise nochmals pürieren.

Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen und in ca. 8 cm große Stücke schneiden. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und den Spargel ca. 9 Minuten blanchieren. Spargel kalt abschrecken und anschließend in Mehl und dann in Ei wenden. Zum Schluss den Spargel in Panko panieren und in heißem Öl frittieren.

Kartoffel im rohen Zustand so zuschneiden, dass sie einem Hotdog-Brötchen ähnelt. Anschließend die Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Danach abtropfen lassen und kurz in der Fritteuse nachgaren.

Zwiebel abziehen und in kleine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Weißweinessig aufkochen.

**Für den süßen Spargel:**

4 Stangen weißen Spargel  
250 g Erdbeeren  
2 Zitronen, Saft & Abrieb  
1 EL Butter  
200 ml Sahne  
2 EL Honig  
50 g Macadamianüsse  
½ Bund frischer Thymian  
½ Vanilleschote  
2 EL Zucker

Spargel schälen und die holzigen Enden wegschneiden. Spargel in dünne Stücke schneiden und in Butter zusammen mit dem Zucker und Honig in einer Pfanne karamellisieren. Vanille und Zitronenabrieb untermischen. Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker, etwas Zitronensaft und frischem Thymian vermengen. Sahne mit den Macadamianüssen, etwas Zucker und Zitronenabrieb aufkochen. Anschließend mit einem Multizerkleinerer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen  
(Stand: Mai 2025):

- 1. Wahl: Vietnam Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger, Garnele (Penaeus vannamei) und Tiger-Garnele (Penaeus monodon)
- 1. Wahl: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie