

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Mai 2026** ▪
Tagesmotto „Spargel“ mit Nelson Müller



Tina Konietzka

Dreierlei vom weißen Spargel mit Seeteufel-Saltimbocca und Salsa verde

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofen-Spargel:

12 Stangen weißer Spargel, dünn bis mitteldick
 1-2 EL Butter
 1 Prise Puderzucker
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Spargelstangen sorgfältig schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Schalen und Abschnitte für die Spargelcreme beiseitelegen.

Spargelstangen auf Backpapier legen, mit etwas Butter einpinseln und mit Puderzucker und Salz würzen. Spargel im Backpapier einwickeln bzw. zu einem Päckchen verschließen. Im Ofen etwa 20 Minuten garen. Nach dem Garen in etwas Butter schwenken, sodass leichte Röstaromen entstehen.

Für die Spargelcreme:

4 Stangen weißer Spargel
 Spargelschalen und Abschnitte, von oben
 1 Zitrone, Saft
 1 EL Butter
 50 ml Sahne
 Speisestärke, zum Andicken
 Salz, aus der Mühle

Spargelstangen sorgfältig schälen und die holzigen Enden abschneiden. Alle Spargelschalen und Abschnitte in wenig Wasser mit einer Prise Salz etwa 15 Minuten auskochen. Dann vier Spargelstangen in diesem Sud weich garen. Im Anschluss alles fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Creme mit etwas Butter, Sahne, Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer luftig aufschäumen. Creme ggf. mit Speisestärke andicken.

Für das Spargel-Birnen-Carpaccio:

4 Stangen weißer Spargel
 1 reife Birne
 1 feste Birne
 1 Zitrone, Saft
 50 g Parmesan
 8 EL Tafellessig aus Brantwein, 5% Säure
 8 EL reines Rapsöl
 50 g Pinienkerne
 Salz, aus der Mühle

Spargelstangen schälen und von holzigen Enden befreien. Dann Spargelstangen mit einem Sparschäler oder Hobel weiter in sehr feine Streifen schneiden. Birne ebenfalls dünn hobeln.

Zitronensaft, Tafellessig, Rapsöl und Salz verrühren und Spargel- und Birnenstreifen damit marinieren. Wenige Minuten ziehen lassen, sodass der Spargel leicht zart wird, aber seine Frische behält.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und als Garnitur verwenden. Parmesan hobeln. Carpaccio mit Parmesan und Pinienkernen anrichten.

Für den Fisch:

4 Seeteufelfilets, ohne Haut
 4 Scheiben Parmaschinken
 4 Salbeiblätter
 Butter, zum Braten
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Seeteufelfilets leicht flach drücken und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einem Salbeiblatt und einer Scheibe Parmaschinken belegen und in einer Pfanne mit etwas Rapsöl und Butter zunächst auf der Schinkenseite knusprig braten. Dann wenden und bei milder Hitze fertigbaren.

Für die Salsa verde: Anchovis, Kapern, Knoblauch, Petersilie, Basilikum und Schnittlauch sehr fein hacken oder kurz mixen. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl verrühren. Ggf. etwas Senf einrühren, um eine schöne Cremigkeit zu erzeugen. Salsa verde mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 EL Anchovis
1 EL Kapern, in Salz eingelegt
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Abrieb & Saft
1-2 TL Dijonsenf
4 EL Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Basilikum
1 Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Zitronenabrieb und Kerbel garnieren, mit etwas Öl beträufeln und mit Pfeffer würzen.

1 Zitrone, Zeste
Olivenöl, zum Beträufeln
1-2 Zweige Kerbel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Seeteufel** nur bedingt aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Kantabrische See und Portugiesische Küste (ICES 8.c, 9.a), Island (ICES 5.a), Bisaka (ICES 8.a-d)
Stellnetze-Kiemennetze, Grundlangelinen
- 2. Wahl: Südostatlantik FAO 47: Südafrika
Grundschieppnetze