

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Benedikt Siebert

Grüner Spargel auf Schnittlauch-Polenta mit Butter-Haselnuss-Bröseln und wachweichem Ei

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

200 g grüner Spargel
 3 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Scheiben
 Olivenöl, zum Marinieren
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die holzigen Enden des Spargels entfernen und den Spargel auf eine Länge schneiden. Spargel in einer Auflaufform mit Olivenöl, Thymianzweigen, Salz und Pfeffer mischen. Knoblauch ungeschält andrücken, Zitrone in feine Scheiben schneiden und beides auf den Spargel legen. Spargel 12 Minuten im Ofen backen. Nach 12 Minuten aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren mit dem Flambierer evtl. kurz anrösten.

Für die Schnittlauch-Polenta:

100 g Polenta
 5 g Parmesan
 10 g Butter
 250 ml Milch
 250 ml Hühnerfond
 ½ Bund Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle

Hühnerfond und Milch mit etwas Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Polenta einrieseln lassen und mit einem Schneebesen glattrühren. Unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Parmesan reiben und mit Butter unterrühren, mit Salz abschmecken. Falls die Polenta zu fest geworden ist, etwas Fond nachgießen. Zum Schluss den Schnittlauch fein schneiden und unterheben.

Für die Haselnuss-Brösel:

1 Zitrone, Abrieb
 10 g Butter
 20 g Butterschmalz
 2 EL Haselnussöl
 20 g geriebene Haselnüsse
 100 g Panko
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butterschmalz und Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Thymian fein hacken. Panko und Haselnüsse dazugeben, leicht bräunen lassen und nach ein paar Minuten mit Haselnussöl verfeinern. Nicht verbrennen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zitronenabrieb abschmecken.

Für das Ei:

2 Eier
 1 EL Essig

Eier in kleinem Topf mit ca. 2 cm Wasser und einem Schuss Essig zugedeckt für exakt 6 Minuten dämpfen, so dass die Eier von innen noch cremig/flüssig sind. In Eiswasser abschrecken und vorsichtig schälen.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan
 4-5 Halme Schnittlauch
 Fleur de Sel, zum Würzen

Parmesan reiben. Schnittlauch fein hacken. Gericht mit Parmesan und Schnittlauch bestreuen, mit Fleur de Sel würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.