

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 8. Juni 2021** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Spargel" mit Johann Lafer**



Guido Reiter

**Japanischer Mini-Spargel-Salat und weißer gebratener Spargel mit Morcheln à la crème und Knusperblatt**

Zutaten für zwei Personen

**Für den weißen Spargel:**

8 Stangen weißer Spargel  
½ Zitrone, 1 TL Saft  
2 EL Traubenkernöl  
1 EL Butter  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Weißer Spargel schälen. Wasser aufsetzen und Salz, Zucker und Zitronensaft zum Wasser geben. Spargel darin knackig kochen. Spargelstangen herausnehmen, abtupfen und in Butter und Traubenkernöl anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben.

**Für die Morcheln à la crème:**

100 g getr. Morcheln, 1 Std. vorher in Wasser eingelegt  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
50 ml Cream Sherry  
2 EL geschlagene Sahne  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Morcheln über ein Sieb mit Passiertuch abgießen. Flüssigkeit auffangen. Morcheln abwaschen und auf Küchenpapier abtrocknen. Schalotte abziehen, fein hacken und mit den Morcheln in der Butter anschwitzen. Mit Cream Sherry ablöschen und etwas einköcheln lassen. Sahne schlagen. Morcheln mit weißem Pfeffer und Salz würzen. Die geschlagene Sahne unterrühren.

**Für das Knusperblatt:**

1 Strudelblatt  
1 EL Butter  
gemahlener Koriander  
2 Prisen Fleur de Sel  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Strudelblatt in 10 x 7 cm große Rechtecke schneiden. Butter schmelzen und Strudelblatt damit bestreichen. Mit Pfeffer, Salz und gemahlenem Koriander bestreuen. Für 4 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

**Für den grünen japanischen Spargelsalat:**

100 g grüner Minispargel  
1 EL Mirin  
1 EL helle Sojasauce  
1 EL Reisessig  
1 TL geröstetes Sesamöl  
1 TL schwarzer Sesam  
1 TL weißer Sesam  
½ TL Ingwerpulver  
Eiswasser

Minispargel für 3 Minuten in siedendes Wasser geben und im Eiswasser abschrecken.

Mirin, Sojasauce, Reisessig, Sesamöl und Ingwerpulver zu einer Marinade verrühren und Spargel darin marinieren. Den schwarzen und den weißen Sesam anrösten.

**Für die Garnitur:**

½ TL Shichimi Togarashi

Den weißen Spargel auf einer Tellerhälfte legen. Daneben die Morcheln à la crème längs anrichten. Knusperblatt anlegen. Auf der anderen Tellerhälfte den Minispargel Mikado-artig anrichten, mit dem gemischtem gerösteten Sesam und Shichimi Togarashi bestreuen und servieren.