



Grüner Spargel in Blätterteig mit Safransauce Team Frank Buchholz

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Garzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Spargel

24 Stangen grünen Spargel
Salz
1 Prise Zucker
Saft von ½ Zitrone
1 Scheibe Toastbrot
400 g Blätterteig
1 Eigelb
Dillspitzen
50 g kalte Butter
2 Tomaten
15 EL Creme double

Sauce

½ Schalotte
½ Fenchelknolle
30 g Butter
½ EL Pernod
2 EL Noilly Prat
30 EL Gemüsebrühe
½ TL Safran
15 EL Gemüsebrühe
10 g Butter

Grüne Tomatenmarmelade

1 kg grüne Tomaten
3 EL Olivenöl
200 g E-Schalotten
100 g Sherryessig
1 TL Koriandersamen (gestoßen)
1 Zitrone in ganz dünnen Scheiben
4 Lorbeerblätter
1 TL Meersalz + Cayennepfeffer
60 g Zucker

Zubereitung:

1. Den Spargel von den Enden befreien und von oben noch unten gründlich schälen.
2. In einem Topf etwa 1 1/2 l Wasser mit Salz, dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Weißbrot zum Kochen bringen.
3. Den Spargel dazugeben und 5 -7 Minuten zugedeckt kochen lassen. Er soll noch Biß haben.
4. Den Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, auf ein Tuch legen und abtropfen lassen.
5. Für die Garnitur die Tomate 1-2 Minuten in kochendes Wasser legen, in Eiswasser abschrecken und häuten. Die Tomate klein würfeln.
6. Für die Sauce die Schalotte kleinschneiden. Den Fenchel putzen, waschen und in Scheiben schneiden.



7. Die 30 g Butter in einer Sauteuse aufschäumen. Den Fenchel und die Schalotte darin anschwitzen. Den Pernod, den Weißwein und den Noilly Prat dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Gemüsebrühe angießen, den Safran untermischen.
8. Alles bei starker Hitze auf etwa ein Viertel einkochen lassen. Dann die Creme double dazu geben und noch einmal etwa 10 Minuten kochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.
9. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
10. Den Blätterteig dünn ausrollen und in 8 Rechtecke von 8 x 18 cm Größe schneiden. Jeweils 3 Spargelstangen auf die Rechtecke legen und in dem Teig einschlagen.
11. Die Päckchen auf ein Backblech legen. Das Eigelb verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen. Die Teigpäckchen im Backofen (Mitte) etwa 8 Minuten backen, bis sie gut durchgebacken sind.
12. Die Safransauce im Mixer oder mit dem Pürierstab aufschlagen, dann mit Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Die Tomaten in den 10 g Butter etwa 1 Minute anschwitzen.
13. Mit der Sauce auf vorgewärmte Teller einen Spiegel gießen und pro Person 2 Spargelpäckchen darauf setzen. Mit den Tomaten und dem Dill garnieren.

Zubereitung Tomatenmarmelade:

Den Strunk entfernen und die grünen Tomaten sechsteln. Die Schalotten in Würfel schneiden und in Olivenöl glasig andünsten. Das Ganze mit Sherryessig ablöschen. Danach die Tomaten dazugeben. Koriander, fein geschnittene Zitrone, Zucker und Lorbeerblätter hinzufügen. Mit Salz und Cayennepfeffer nachwürzen.



Sommer-Rollen Collection mit Gambas, Hühnchen und Gemüse, dazu Ananas-Chilisalsa und Erdnussauce
Team Andreas C. Studer

Zutaten:

- 100 g Reismudeln
- 1 Hähnchenbrust
- 1 EL Curry, Madras
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Avocado Hass
- 10 Gambas, frisch ungeschält
- ½ Gurke
- 1 Karotte
- ½ Eisbergsalat
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Thai Basilikum
- 1 Bund Minze
- 12 St. Reispapier ca. 12x20 cm

- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Ingwer, gehackt
- 1 EL Zucker
- 5 EL Erdnüsse
- 1 Limette
- 2 EL Sojasauce
- 100 ml Kokosmilch

- 1 Babyananas
- 1 Chili
- 1 Schalotte
- ½ Bund Koriander
- 1 Limette
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- 2 Limetten

Zubereitung:

Reismudeln in einer Schüssel mit heißem Wasser 15 Min. quellen lassen, gut abtropfen.

Hähnchenbrust längs halbieren, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, in heißem Öl rundum anbraten, im Ofen für 10 Min. bei 150 Grad zu Ende garen, danach abkühlen lassen.



Gambas schälen und säubern, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl beidseitig je ca. 3 Min. braten, abkühlen lassen.

Avocado schälen, in Streifen schneiden. Gurke und Möhre in Streifen schneiden. Kräuter zupfen, Eisberg in Stücke reißen.

Knoblauch, Ingwer und Nüsse grob hacken und 5 Min. rösten bei kleiner Hitze, fein pürieren. Mit Zucker, Limettensaft, Sojasauce und Kokosmilch aufkochen, abschmecken und abkühlen lassen.

1 St. Reispapier in heißem Wasser 10 Sekunden befeuchten, auf Küchentuch trocknen. Auf Arbeitsfläche legen. Einige Minzeblätter, Eisbergsalat, die Gemüsestreifen, Reismudeln, Koriander, Basilikum darauf legen, einrollen. Die Seiten in der Hälfte mit einklappen.

Hähnchen zerzupfen, gleich wie Gemüserolle fertig machen. Gambas abtupfen und gleich wie Hähnchenrolle fertig machen.

Ananas schälen, Chili, Koriander, Schalotte, Limettensaft, Olivenöl und Salz in einem Hacksler fein hacken, abschmecken.

Drei verschiedene Sommerrollen schräg anschneiden, auf Platte anrichten, Erdnusssauce mit wenig gehackten Nüssen dekorieren, Salsa in Schale mit Korianderzweig, Platte mit halbierten Limetten dekorieren und servieren.