

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2025 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska**



**Für das Spargel-Curry mit Morcheln,**

**Erbsen:**

4 Kartoffeln, z.B. Drillinge  
4 Stangen grüner Spargel

120 g Kirschtomaten

150 g Morcheln

1 Zwiebel

½ Orange, Saft

250 ml Sahne

Butter, zum Anbraten

2 EL Senf

1 Schuss Sherry

Olivenöl, zum Marinieren

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Spargel-Curry mit Morcheln, Erbsen und Blitz-Hollandaise**

**Zutaten für zwei Personen**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln halbieren und in Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Kartoffeln auf einem Backblech in den Ofen geben und 20-30 Minuten garen.

Morcheln putzen und Stiele abschneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Morcheln dazu geben. Mit Salz würzen und mit Sherry ablöschen. 150 ml Sahne hinzu geben und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Tomaten waschen. Spargel waschen und unteres Dritter schälen.

Spargel und Tomaten mit etwas Zucker und Salz bestreuen und ziehen lassen, bis Wasser austritt. Wasser aufbewahren. Spargel und Tomaten in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit etwas Spargel-Tomaten-Sud und Orangensaft ablöschen. Tomaten-Spargel-Gemüse und Morcheln vermengen. Restliche Sahne dazu geben.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und unter das Curry mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Blitz-Hollandaise:**

½ Zitrone, Saft

80 g Butter

1 Ei

6 Zweige Kerbel

5 Zweige Estragon

1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Sobald die Butter eine goldbraune Farbe angenommen hat, Hitze reduzieren und durch ein Sieb geben, das mit Küchenpapier ausgelegt ist.

Estragon und Kerbel abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Einen Spritzer Zitronensaft in einen Messbecher geben. Braune Butter dazu geben. Mithilfe eines Stabmixers vermengen. Kräuter dazu geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas frischem Kerbel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.