

**• Die Küchenschlacht – Menü am 11.06.2025 •
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



Margitta Kröger

**Spargelsuppe mit gebratenem Spargel, Morcheln,
Morchel-Crostini und Erdbeer-Spargel-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Spargelsuppe:

250 g weißer Spargel
1 weiße Zwiebel
1 Zitrone, Saft
150 ml Sahne
300 ml Gemüsefond
3 cl Portwein
3 cl trockenen Weißwein
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
2 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Spargel schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, hacken und gemeinsam mit dem Spargel in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl anschwitzen. Zucker und Salz dazugeben. Mit Port- und Weißwein ablöschen. Gemüsefond auffüllen und ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Sahne dazu gießen und kurz aufkochen lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Suppeneinlage:

4 Stangen weißen Spargel
4 Stangen grünen Spargel
4 frische Morcheln
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel und Morcheln putzen. Köpfe vom weißen und grünen Spargel in heißem Sonnenblumenöl leicht anbraten, die Morcheln dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Morchel-Crostini:

6 frische Morcheln
2 Schalotten
½ Weizenbaguette
4 cl Wermut
2 EL Olivenöl
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
3 Zweige Kerbel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baguette in dünne Scheiben schneiden und eine Seite mit Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen mit der Ölseite nach oben knusprig rösten. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen, hacken und in der Pfanne 2–3 Minuten andünsten. Morcheln putzen, je nach Größe schneiden, zu den Schalotten in die Pfanne geben und mitdünsten. Wermut dazu gießen und einkochen lassen. Morcheln mit Kerbel sowie Salz und Pfeffer würzen. Warmhalten. Crostini aus dem Backofen nehmen und mit der Morchelmasse belegen.

Für den Erdbeer-Spargel-Salat:

300 g Erdbeeren
4 Stangen grünen Spargel
4 gelbe Kirschtomaten
1 Knoblauchzehne
1 EL Pinienkerne
1 EL dunkler Balsamicoessig
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Erdbeeren aufschneiden und den Strunk entfernen. Grünen Spargel quer in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit heißem Sonnenblumenöl anbraten. Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit den Pinienkernen ebenfalls in die Pfanne geben und mitbraten. Danach geviertelte Kirschtomaten dazugeben und vom Herd nehmen. Mit einem Spritzer Balsamico ablöschen.

Für das Erdbeerdressing:

1 rote, mittelscharfe Chili
6 Erdbeeren
 $\frac{1}{2}$ Limette, Saft
50 ml dunkler Balsamicoessig
Salz, aus der Mühle
Grünen Pfeffer, aus der Mühle

Erdbeeren putzen, halbieren und in ein hohes Gefäß geben. Balsamico und eine Prise Salz dazu geben. Saft aus einer halben Limette auspressen und Chili nach Geschmack dazugeben und pürieren. Erdbeerdressing über die Erdbeeren verteilen und mit grünem Pfeffer bestreuen. Den Spargel mit den anderen Zutaten auf dem Erdbeerdressing anrichten.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze
Grüner Pfeffer, aus der Mühle

Minze abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen.

Die Suppeneinlage in tiefen Tellern anrichten und den Schaum der Spargelsuppe hinzufügen. Suppe in Saucieren servieren. Crostini dazu servieren. Den vorbereiteten Erdbeerteller mit Minze und grünem Pfeffer garnieren und ebenfalls servieren.