

Köche aus dem Netzwerk „Brandenburg unter Dampf“ verraten ihre Rezepte



Gestapelt: Pochiertes Ei mit grünem Spargel. FIRMENFOTOS

Duett von grünem Spargel mit Ei

Exotische Kombination mit Ei und Passionsfrucht

Philipp Stapel, Küchenchef im Strausberger „The Lake-side Burghotel“, liefert das Rezept für eine Vorspeise.

Zutaten für 4 Personen:

12 Stangen Grüner Spargel, 4 Eier, 2 Stk. Passionsfrucht, 500 ml Orangensaft, 100 g Zucker, 2 Tomaten, Räuchermehl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmark zusammen mit dem Zucker und Orangensaft zu einem Sirup einkochen. Die Kerne in dem Sirup lassen. Den Spargel putzen und in Salzwasser etwa 4 Minuten kochen. Nun die Spargelköpfe mit einer Länge von 8 cm abschneiden und kurz in einer Pfanne anbraten. Die Spargelenden in feine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, etwas von dem Passionsfruchtsirup marinieren. Das Kerngehäuse der Tomaten entfernen und die To-

matenfilets nun in feine Würfel schneiden und unter das Spargeltatar mischen. 4 Eier in siedendem Essigwasser (3 Teile Wasser, 1 Teil weißer Balsamicoessig) pochieren. Dazu die Eier einzeln in eine Tasse schlagen, ohne das Ei gelb zu verletzen, und sanft in das Essigwasser gleiten lassen. Etwa 5 min. pochieren. Nun die Eier vorsichtig in ein Küchensieb legen. Das Sieb über einen mit etwa einer Hand Räuchermehl befüllten Topf geben. Den Aufbau mit Aluminiumfolie verschließen und über kleiner Flamme auf dem Herd etwa 5 Minuten räuchern.

Das Tatar auf einem Teller anrichten und die Spargelköpfe darauf platzieren. Das geräucherte Ei oben drauf folie verschließen und über kleiner Flamme auf dem Herd etwa 5 Minuten räuchern.

Das Tatar auf einem Teller anrichten und die Spargelköpfe darauf platzieren. Das geräucherte Ei oben drauf setzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Passionsfruchtsirup über das Ei und um das Tatar träufeln.

Ruppiner Lammkarree mit köstlichem Spargelsoufflé

Kreation aus leckeren regionalen Produkten

Ruppiner Lammkarree mit Bärlauchpesto und Spargelsoufflé empfiehlt Dieter Kobusch, Küchenchef aus dem „Dämeritz-Seehotel“ in Berlin Köpenick.

Lammkarree

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Lammkarree von filetdco.de, 2 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Rapsöl

Zubereitung:

Die Knochen vom Lammkarree mit einem kleinen Messer sauber putzen. Das Fett kreuzweise einschneiden. Anschließend die Lammkarrees in wenig Rapsöl langsam auf der Fettseite anbraten. Anschließend auf die Fleischseite wenden, Thymian, Rosmarin und Knoblauch zugeben und im Backofen bei 80°C für ca. 45 Minuten fertig garen. Die Lammkarrees tranchieren.

Bärlauchpesto

Zutaten:

250 g Bärlauch, 50 g Blatt-petersilie, 2 El Pinienkerne, 40 g Parmesankäse, 200 ml Olivenöl, 1 Schuss Weißweinessig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Bärlauchpesto

Zutaten:

250 g Bärlauch, 50 g Blatt-petersilie, 2 El Pinienkerne, 40 g Parmesankäse, 200 ml Olivenöl, 1 Schuss Weißweinessig, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einem Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Raffiniert: das Spargelsoufflé zum Lammkarree.

Spargelsoufflé

Zutaten:

125 g Spargel, grün, 125 g Spargel weiß, 50 g Butter, 3 EL Semmelbrösel, 40 g Mehl, 200 ml Milch, 3 Eier, 80 g Parmesan, Cayennepfeffer, Salz

Zubereitung:

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und längs halbieren. Den übrigen Spargel schräg in Scheiben schneiden. 4 Souffléförmchen mit etwas Butter einfetten und mit Semmelbröseln aussteuern.

die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und längs halbieren. Den übrigen Spargel schräg in Scheiben schneiden, 4 Souffléförmchen mit etwas Butter einfetten und mit Semmelbröseln aussteuern. Die restliche Butter mit dem Mehl verkneten.

Die Milch aufkochen. Die Mehlbutter in kleinen Stü-

cken in die Milch rühren, bis die Masse glatt ist.

Die Eier trennen, Eigelbe und 60 Gramm vom Parmesan, Cayennepfeffer und Salz unter die Buttermasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Ei-masse heben.

Die Spargelspitzen an den Rand der Souffléförmchen stellen. Die Spargelscheiben unter die Parmesanmasse heben und alles in die Förmchen einfüllen. Mit dem restlichen, geriebenen Parmesan bestreuen. Im Wasserbad in

Die Spargelspitzen an den Rand der Souffléförmchen stellen. Die Spargelscheiben unter die Parmesanmasse heben und alles in die Förmchen einfüllen. Mit dem restlichen, geriebenen Parmesan bestreuen. Im Wasserbad in den 200°C heißen Backofen stellen und Soufflés 30 Minuten backen. Herausnehmen und auf Teller stürzen.

Spargelsoße mit Kräutern

Köchin Ulrike Laun, „Landlust“ Körzin, serviert Spargel mit der Siebenkräutersauce:

Zutaten für die Mayonnaise:

1 Ei, 2 TL Senf, ½ TL Salz, etwas Zucker, 1 TL Zitronensaft, ¼ l Öl

Zutaten für die Einlage:

100 g Gewürzgurke, 2 hart gekochte Eier, 1 Zwiebel, 250 g Magerquark, 150 g saure Sahne, 5 El gehackte Kräuter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Mayonnaise die Zutaten verquirlen. Zum Schluss das Öl einfließen lassen und gut rühren. Gewürzgurke, Eier und Zwiebel hacken. Den Quark und die saure Sahne mit der Mayonnaise verrühren. Gurken, Eier, Zwiebel, Kräuter unterheben.