

Spargelfeld

Raffiniertes Rezept für Fortgeschrittene

Tommy R. Möbius

Sterne Koch seit 13 Jahren | Spargelbotschafter Schwetzingen | Schwetzingen Bürger

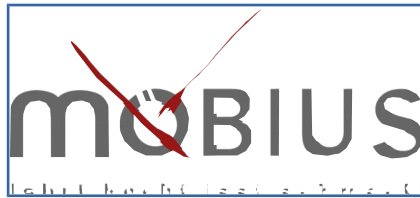


Das Gericht besteht insgesamt aus 6 Komponenten. Diese sind einzeln rezeptiert worden.

Man benötigt insgesamt 600 g deutschen weißen Spargel sowie 100 g grünen Spargel, 1 Liter kaltes Wasser. Dieser wird wie folgt verarbeitet:

Für die Spargelessenz

Den weißen Spargel sorgfältig schälen und die Stangen gleichmäßig und großzügig am Ende abschneiden. Die Schalen sowie die Enden zusammen mit dem kalten Wasser, einer Flocke Butter, Salz, einer Prise Zucker sowie einem Spritzer Zitronensaft langsam aufkochen lassen und sofort beiseite stellen, damit dieser ziehen kann (ca. 30 Minuten). Den Spargelfond abseihen und mit dem geschälten Spargel für 4 - 6 Minuten leise köcheln lassen. Ist der Spargel al dente, diesen herausnehmen und auf ein Blech legen, mit einem nassen kalten Küchentuch abdecken und kalt stellen. Den grünen Spargel im selben Wasser sehr zügig kochen und im Eiswasser abschrecken. Diesen Spargelfond solange reduzieren, bis er einen kräftigen Geschmack annimmt. Nochmals abschmecken und mit Kerbelstielen belegen. Nach einer Viertelstunde in einem feinen Passiertuch abseihen und zur weiteren Verfügung bereitstellen.



Für die schwarze Spargelfolie

150g Spargelessenz

1,5g Agar-Agar

1 Blatt Gelatine

2g schwarze Sepiatinte

Die Spargelessenz abmessen und mit Agar und der Sepiatinte einmal aufkochen. Den Fond auf ein umrahmtes Tablett nur so hoch angießen, dass es wirklich nur eine Dicke einer Folie annimmt.

Spargelmousse

300g gekochter Spargel

1 Schalotte

2 cl weißer Portwein

160g Sahne halb geschlagen

2 gegarte Spargelstangen in feine Würfel geschnitten

5 Blatt Gelatine, Flor de Sal, Cayenne, Mandarinenöl, Limonensaft und schwarzer Pfeffer

Die 300 g gekochten Spargel klein schneiden und in etwas Mandarinenöl anschwitzen, mit dem Portwein ablöschen. Den Spargel leise weich dünsten, mit Flor de Sal, Cayenne, Limettensaft und schwarzen Pfeffer abschmecken. Die eingeweichte Gelatine einrühren und in einer Küchenmaschine zu einem feinen Püree verarbeiten, die Spargelwürfel hinzugeben. Etwas abkühlen lassen und die halbgeschlagene Sahne drunter heben. Diese Masse in eine mit Folie ausgelegten halbrunden Terrine abfüllen und kalt stellen, damit diese fest wird (ein Tag vorher wäre perfekt) .

Für die Spargelmatte

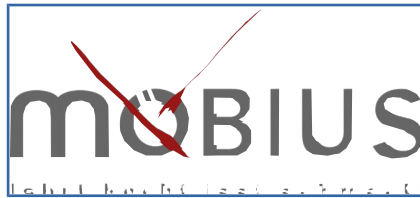
5 Stangen Spargel der Länge nach in feine Bahnen schneiden

100g Spargelessenz

1 Blatt Gelatine

1 g Agar-Agar

Die abgeschmeckte Essenz mit Agar Agar aufkochen und die eingeweichte Gelatine dazu geben. Eine mit Folie ausgelegte Kastenform mit dem o.a. Gelee noch warm einen Boden gießen. Die Spargelscheiben sauber nebeneinander legen und mit der restlichen Gelatine verschließen; bis zum Anrichten kalt stellen. Je dünner, desto besser. Den Spargelteppich nun exakt schneiden und kühl stellen.



Für die Estragon Mayonnaise

2 Eigelb

190 ml feinstes Traubenkernöl

15g Estragon und etwas glatte Petersilie, fein püriert

Flor de Sal, Cayenne

In einer Schüssel das Eigelb mit dem Estragon Püree verrühren und ganz langsam das Traubenkernöl einfließen lassen, so dass eine Bindung entsteht. Mit Flor de Sal und Cayenne abschmecken.

Für die Erde

200g Pumpernickel

1 Msp Sepiatinte

Flor de sal, Cayenne

1 EL Spargelsud

10g Perigord trüffel

Den Pumpernickel klein schneiden und trocknen lassen. In einer Küchenmaschine diesen fein zermahlen, die Sepiatinte dazugeben. Mit Flor de Sal und Cayenne würzen. Den Trüffel fein geschnitten dazu geben.

Erde in eine Schüssel geben und mit etwas Spargelfond befeuchten. Die resultierende Konsistenz soll einer leicht feuchten Erde entsprechen. In einer Tupperbox kann dies problemlos mehrere Tage aufbewahrt werden. Beim Anrichten die Erde am Spargelfeld anrichten (siehe Foto).

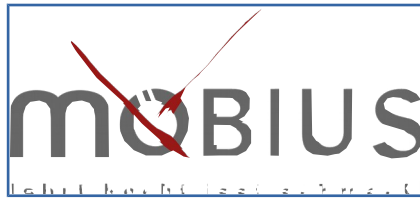
Für die Estragon Chips

1 mehlig Kartoffel weichgekocht und ausgedämpft

30 ml Spargelessenz

15g Estragon und etwas glatte Petersilie, fein püriert sowie Flor de Sal, Cayenne, Muskat

Die gegarte Kartoffel pressen, in eine Küchenmaschine geben und mit der Essenz nach und nach eine glatte Masse herstellen. Mit dem Estragon-Püree und den Gewürzen abschmecken. - Mit einer Palette auf einer Backmatte diese Masse fein und dünn verstreichen und im Ofen bei 80 Grad trocknen lassen. Dies kann bis zu 3 Stunden dauern. Heraus nehmen und an einem trockenen Ort aufbewahren.



Zum Anrichten

Den restlichen Spargel in schöne Rauten oder Würfel schneiden. Die Spitzen der Länge nach halbieren; diese sollten nicht länger als drei Zentimeter sein.

Für das Spargelfeld bietet sich ein länglicher Teller an. Die Spargelmatte in die Mitte des Tellers legen, darauf die Spargelmousse verteilen. Die schwarze Folie so passend schneiden, dass die Spargelmousse damit komplett abgedeckt werden kann. Den übrigen Spargel nach Gusto abschmecken und ihn leicht mit etwas Himbeeressig und Traubenkernöl marinieren.

Mit einem kleinen Messer wahllos kleine Löcher in den Hügel stechen zum Einstecken der marinierten Spargel rein. Die Estragon Mayonnaise als Punkte auf dem Teller verteilen; hier und da nach Belieben geröstete Haselnussscheiben sowie Estragon Chips rein. Den restlichen Spargel rechts und links locker auf den Teller fallen lassen und mit frischem Kerbel das „Spargelfeld“ dekorieren.

Fotos: Porträt Möbius © Janus | Rezeptfotos © Kai Gebel