

Dreierlei vom Spargel

Für die Spargelspitzen:

150 g weißer Stangenspargel	1 Zitrone	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	2 Eier	1 EL Dijonsenf
200 ml Rapsöl	20 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Spargelmousse:

250 g weißer Stangenspargel	1 Stange grüner Spargel	200 ml Sahne
1 Ei	1-2 TL Agar-Agar	Rapsöl
Eiswasser	Salz	weißer Pfeffer

Für Spargel mit Vinaigrette:

6 Stangen grüner Spargel	1 Schalotte	1 kl. Bund Schnittlauch
1 TL Weißweinessig	1 TL Dijonsenf	1 kl. Stück Butter
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Rhabarber:

2 Stangen Rhabarber	150 g Himbeeren	3-4 EL Zucker
---------------------	-----------------	---------------

Für die Kartoffelwürfel:

2 festk. Kartoffeln	Olivenöl	Rapsöl
Salz		

Für die Spargelspitzen:

Etwas Wasser mit einer Scheibe Zitrone, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Spargel schälen und um die Enden kürzen. Spargelstangen um die Spitzen auf mehrere Zentimeter Länge kürzen und für die Mousse beiseitestellen. Spargelspitzen je nach Dicke ca. 8 Minuten kochen, so dass sie noch bissfest sind. Ein bis zwei Schöpfkellen des Spargelfonds für die Schnittlauch-Vinaigrette kühl zur Seite stellen.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und nur die Eigelbe mit dem Senf in einem hohen Gefäß verrühren. Nach und nach das Rapsöl mit einem Stabmixer unterrühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Zum Schluss noch mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und frisch gepresstem Zitronensaft und frisch abgeriebener Zitronenzeste abschmecken und kalt stellen.

Für die Spargelmousse:

Spargelstangen schälen, in Stücke schneiden und mit der Sahne für ca. 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Agar-Agar in den letzten 2 Minuten hinzufügen und mit kochen lassen. Wenn der Spargel weich genug ist, die Masse gut pürieren und kaltstellen. Sobald die Masse abgekühlt ist, Ei trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen, unter die Spargelmasse mit einem Schneebesen unterheben, in eine Schale oder in eingölte Servierringe auf einer glatten Unterlage füllen und kaltstellen. Zum Anrichten etwas grünen Spargel über die Mousse hobeln.

Für Spargel mit Vinaigrette:

Enden vom grünen Spargel abschneiden und Spargel mit ein paar Butterflocken und einer Prise Salz in Alufolie eingewickelt im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für ca. 15-20 Minuten garen.

Für die Vinaigrette die geschälte Schalotte in kleine Würfel schneiden, mit fein gehacktem Schnittlauch, etwas Spargelfond und den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken. Den

fertig gegarten grünen Spargel aus der Folie nehmen, mit der Vinaigrette vermengen und anrichten.

Für den Rhabarber:

Rhabarber von Fäden befreien und in gleich große Stücke schneiden und zusammen mit den Himbeeren und dem Zucker in einem Gefrierbeutel im Wasserbad für ca. 10 Minuten garen, so dass der Rhabarber noch Biss hat.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln waschen, schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden, mit etwas Olivenöl, Rapsöl und Salz vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für ca. 30 Minuten garen, bis sie knusprig sind.

Die einzelnen Komponenten auf einem Teller anrichten und servieren.

Thorsten Hamann am 08. Juni 2021