

Spargel-Muffin, Spargel-Suppe, Spargel im Bierteig

Für zwei Personen

Für die Spargel-Muffins:

2 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	1 festk. Kartoffel
1 Zwiebel	2 Eier	80 g Butter
100 ml Schlagsahne	100 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Muskatnuss	Zucker, Salz	Pfeffer

Für die Spargelsuppe:

2 Stangen grüner Spargel	3 Stangen weißer Spargel	2 festk. Kartoffel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Limette
50 g Butter, 1 EL kalte Butter	100 ml Sahne	4 EL saure Sahne
300 ml Geflügelfond	70 ml trockener Weißwein	15 g Mehl
1 Prise Kümmel	Muskatnuss	Zucker, Salz
Pfeffer		

Für den Spargel im Bierteig:

1 Stange grüner Spargel	3 Stangen weißer Spargel	2 Eier
100 ml Bier	120 g Mehl	Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Prise Kümmel	1 TL edels. Paprikapulver
300 g Fett	Salz	Pfeffer

Für den Liebstöckel-Dip:

1 Limette, davon Saft	5 Zweige Liebstöckel	100 g saure Sahne
20 g Frischkäse	1 TL Zucker	1 TL Salz

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill	3 Zweige Liebstöckel	$\frac{1}{2}$ Beet Kresse
Schnittlauch		

Für die Spargel-Muffins:

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Spargel putzen, schälen und in Wasser mit 1 EL Salz und 1 EL Zucker garkochen.

Kartoffel schälen, dünn hobeln und nach 3 Minuten Garzeit zum Spargel geben. Spargel und Kartoffel 9 Minuten kochen, abgießen und beiseitestellen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in 50 g Butter andünsten.

Eine Prise Muskat reiben. Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch und Zwiebel zum Eiergemisch geben.

Sahne leicht aufschlagen und unterheben. Muffinform mit restlicher Butter einfetten. Spargel längs in dünne Scheiben schneiden und auf Durchmesserlänge von Muffinform kürzen. Muffinformboden mit Kartoffelscheiben auslegen und Spargel darauf geben. Etwas Eimasse dazugeben. Schichtvorgang mehrmals wiederholen. Am Schluss eine Schicht mit Eimasse bündig auffüllen. Parmesan dünn hobeln und auf Muffins verteilen. Für 15 bis 20 Minuten im Ofen goldgelb backen. Muffins abkühlen lassen und aus Form lösen.

Für die Spargelsuppe:

Spargel putzen, schälen und in Wasser mit 1 EL Salz und 1 EL Zucker garkochen. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben hobeln und in einem separaten Topf mit Wasser garkochen. Spargel abgießen.

Spargelwasser auffangen und beiseitestellen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 15 g Butter anschwit-

zen. Eine Prise Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren. Restliche Butter dazugeben und Mehl einrühren.

Limette aufschneiden und eine Hälfte auspressen. Mehlschwitze mit Limettensaft und Weißwein ablöschen. Mit Fond und 5 EL Spargelwasser aufgießen und mit einem Schneebesen glattrühren. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Spargelköpfe vierteln und beiseitestellen. Eine Prise Muskat reiben. Spargel und Kartoffeln zur Suppe geben und mit Muskat, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten köcheln lassen. Schlagsahne und saure Sahne verrühren. Vor Servieren die Suppe fein pürieren. In Topf zurückgeben, Sahnegemisch hinzugeben und aufkochen. Mit kalter Butter aufmontieren und Spargelköpfe hinzugeben.

Für den Spargel im Bierteig:

Spargel putzen, schälen und in Wasser mit Salz und Zucker garkochen.

Mehl und Bier zu einem glatten Teig verrühren. Eier aufschlagen und hinzugeben. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und Backpulver hinzugeben und unterrühren.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in Mehl wälzen.

Spargelstücke zum Teig geben und untermengen. Mit einer Pinzette Spargel aus Bierteig entnehmen und in Fritteuse geben. Spargel hell ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Liebstöckel-Limetten-Dip:

Limette aufschneiden und eine Hälfte auspressen. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit saurer Sahne, Frischkäse, Limettensaft, Salz und Zucker vermischen.

Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Den Muffin mit Dill garnieren. Ein Zweig Liebstöckel fein hacken und mit Kresse über die Suppe geben. Restlichen Liebstöckel fein hacken und über Spargel im Bierteig geben.

Maximilian Maier am 01. Juni 2022