

Spargel mit Mayo, Onigiri mit Spargel, Spargel-Eis

Für zwei Personen

Für den gebackenen Spargel:

8 Stangen weißer Spargel	2 Chilischoten	1 Limette
1 Ei	1-2 EL Sahne	300 ml Gemüsefond
1 Stange Zitronengras	4 Kaffirlimettenblätter	1 TL Pul Biber
1 TL Korianderkörner	1 TL Kurkumapulver	100 g Panko
Mehl	1 Prise Zucker	Fett, Salz

Für die Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb, Saft	2 Eier
1 TL scharfer Senf	1 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ EL Sushi-Ingwer
1-2 Zweige Koriander	Pul Biber	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
100-150 ml neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Onigiri:

100 g Sushi-Reis	2 Norialgenblätter	110 g Wasser
1 TL Reissig	1 Prise Zucker	Salz

Für die Füllung:

4 Stangen grüner Spargel	2 TL Gim Jaban	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 EL Reissig	1 EL helle Sojasauce
2 TL brauner Zucker	1 EL Erdnussöl	1 EL geröstetes Sesamöl
Salz		

Für das Eis:

6 Stangen weißer Spargel	10 Stangen grüner Spargel	5-6 Erdbeeren
6 Eier	100 g Crème-fraîche	375 ml Vollmilch
90 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Prise Salz	Eiswasser

Für den gebackenen Spargel:

Die Limette in Scheiben schneiden. Spargel waschen, schälen und die Enden um zwei Zentimeter kürzen.

Gemüsefond zusammen mit Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Limettenscheiben, Chilischoten, Korianderkörnern, Kurkuma, etwas Salz und Zucker aufkochen. Spargelstangen hineingeben, nicht zu weich garen, herausnehmen und kurz ausdampfen lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sahne leicht anschlagen und mit dem Ei verquirlen. Salzen.

Pul Biber mit den Pankobröseln vermischen.

Aus Mehl, Ei-Sahne-Mischung und Chili-Pankobröseln eine Panierstraße aufstellen. Spargelstangen zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und schließlich in den Pankobröseln wenden.

In 160-170 Grad heißem Fett die panierten Spargelstangen goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Mayonnaise:

Ein Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verwerten. Ein Vollei, ein Eigelb und Senf in einen hohen, schmalen Becher geben. Öl hinzugeben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und würfeln. Koriander fein hacken. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Pul Biber, Kurkuma, Knoblauch, Koriander und Sushi-Ingwer unter die Mayonnaise heben und

mit Limettensaft und abrieb und Sojasauce abschmecken.

Für die Onigiri:

Reis 4-5-mal waschen, bis das Wasser klar ist. Reis dann in ungesalzenem Wasser kochen, bis kein Wasser mehr im Topf ist. Zucker in Reissessig auflösen. Reis mit Essig-Zucker-Mischung und Salz würzen.

Reis etwas abkühlen lassen und in eine Form der Wahl drücken. Mit Spargel füllen (s.u.), verschließen und mit einem zurechtgeschnittenen Noriblattstreifen einen Griff anbringen.

Für die Füllung:

Knoblauch und Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Essig und Sojasauce mit dem Zucker so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach die beiden Öle unterschlagen, die Vinaigrette nach Geschmack noch etwas salzen. Knoblauch und Schalotten untermischen.

Spargel nur im unteren Drittel schälen, die unteren Enden großzügig abschneiden. Spargel in Streifen schneiden und 4-6 Minuten im oben hergestellten Sud garen (s. Gebackener Spargel) Spargelstreifen warm zur Vinaigrette geben. Onigiri mit Spargel füllen und mit Gim Jaban garnieren. Restliche Vinaigrette als Art Dip servieren.

Für das Eis:

Weißer Spargel schälen und Enden abschneiden. Beim grünen Spargel lediglich die Enden abschneiden. Grünen und weißen Spargel weichkochen. Gesamten Spargel fein pürieren und ggf. durch ein Sieb streichen (es sollten 2/3 des Rohgewichtes übrigbleiben).

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Milch mit dem Zucker aufkochen, die Eigelbe mit dem Salz glattrühren und ca.1/3 der kochenden Milch unter Rühren in die Eimasse geben. Anschließend die Eimasse unter Rühren in die kochende Milch geben und so lange weiter erhitzen, bis die Flüssigkeit andickt. Die Masse darf dabei auf keinen Fall kochen! Sobald die Masse angedickt ist, sofort aus dem Topf nehmen und durch ein Sieb in ein anderes Gefäß umfüllen. Gefäß in Eiswasser stellen.

Unter die kalte Eisgrundmasse das Spargelpüree und die Crème fraîche geben und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Erdbeeren als Garnitur verwenden.

Amelie Kamp am 14. Juni 2023