

Vakuum-gegartter Spargel, Orangen-Butter, Dammwild-Filet

Für zwei Personen

Für den Spargel:

6 St. weißer dünner Spargel	6 St. grüner dünner Spargel	1 Orange, Abrieb, Scheiben
1 Zitrone, Abrieb	80 g Butter	20 g Zucker
Orangenpfeffer	Meersalz	

Für das Nudelblatt:

2 Eier	125 g Hartweizengrieß	75 g Mehl
1 EL Butter	4 Salbeiblätter	1 gestr. TL Salz

Für das Dammwildfilet:

1 Damwild-Filet	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Orangenpfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	Salzflocken	Salz

Für Bärlauch, Spinat:

400 g junger Blattspinat	100 g junger Bärlauch	1 Schalotte
½ frischer Knoblauch	30 g Butter	1 Prise Piment d'Espelette
Muskatnuss	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Parmesansauce:

2 kleine Schalotten	1 Zitrone, Saft	1 Orange, Saft
75 g Parmesan	75 g kalte Butter	50 ml Sahne
75 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
Piment d'Espelette	1 TL Speisestärke	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

100 g grüner Spargel	30 g Basilikum	5 Blätter Bärlauch
1 Zitrone, Abrieb & Saft	30 g Parmesan	25 g Walnüsse
Holunderblütensirup	Piment d'Espelette	
75 g Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für die Garnitur:

2 Erdbeeren	10 kl. essbare Blüten
-------------	-----------------------

Für den Spargel: Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wasser im Sous-vide-Becken auf 88 Grad vorheizen.

Weißer Spargel schälen und das holzige Ende entfernen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Weißer und grüner Spargel auf die gleiche Länge schneiden, dann getrennt voneinander in einen Vakuum-Beutel geben.

Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Schale von der Orange komplett abreiben, dann Orange in Scheiben schneiden. Von der Zitrone nur ein etwa ¼ TL Schale abreiben. Orangenabrieb, Zitronenabrieb, Butter, Zucker, Salz und Orangenpfeffer vermengen und gleichmäßig zu weißer und grüner Spargel in den Beutel geben.

Außerdem Orangenscheiben auf die Beutel verteilen. Mit Hilfe eines Vakuumiergeräts die Luft aus dem Beutel ziehen und verschließen.

Weißer Spargel 25 Minuten bei 88 Grad im Sous-vide-Becken garen, grüner Spargel für 22 Minuten darin garen. Spargel direkt aus dem Beutel auf dem Teller anrichten.

Für das Nudelblatt: Eier, Hartweizengrieß, Mehl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig 5 Minuten verkneten. Ggf. mit der Hand nacharbeiten. Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche

dünn ausrollen und 2 gleich große Kreise ausstechen. In reichlich gesalzenem Wasser 4 Minuten garkochen und in einem Durchschlag abtropfen lassen.

Salbei abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Butter mit Salbeiblätter aufschäumen und die Nudelblätter darin schwenken. Dann warmhalten.

Für das Damwildfilet: Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Damwildfilet von der Silberhaut und Sehnen befreien und mit Salz und Orangepfeffer würzen. Knoblauch abziehen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Butter dazugeben. Anschließend auf ein Backofengitter mit einer Auffangschale setzen. Fleisch im vorgeheizten Ofen weitergaren bis es eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat, dann ruhen lassen. Vor dem Servieren kurz in der Pfanne mit der Butter und Kräutern nachbraten. Mit Salzflocken würzen.

Für den Bärlauch und Spinat: Spinat und Bärlauch von den Stielen zupfen und gründlich waschen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer heißen Pfanne in Butter andünsten, dann Spinat und Bärlauch dazugeben. Mit einem Deckel verschließen und 1 Minute dünsten.

Überschüssige Flüssigkeit abgießen. Alles mit Muskat, Piment d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für die geschäumte Parmesansauce: Parmesan reiben. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, dann Fond und Lorbeerblatt hinzugeben. Alles um die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend Lorbeerblatt herausnehmen. Sahne aufgießen, Parmesan zugeben und kurz aufkochen lassen. Sauce pürieren. Nach und nach die kalte Butter hinzugeben. Orange und Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Sauce mit Orangen- und Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Sauce durch ein feines Sieb geben. Speisestärke mit wenig Wasser verrühren, dazugeben und kurz erhitzen. Kurz vor dem Anrichten mit dem Mixer zum Schaum aufschlagen. Hierbei den Mixer im 45 Grad Winkel, halb in der Sauce und einen Löffel am Mixer halten so entsteht ein guter Schaum.

Für das Spargel-Basilikum-Pesto: Walnüsse anrösten.

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, die holzigen Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden und 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Basilikum und Bärlauch abrausen und trockenwedeln.

Spargel, Basilikum, Bärlauch, Walnusskerne und Sonnenblumenöl in einem Standmixer zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten.

Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Holunderblütensirup abschmecken.

Für die Garnitur: Erdbeeren putzen. Erdbeeren und essbare Blüten für die Garnitur verwenden. Zuerst den Bärlauch und Spinat auf den Teller geben, das Nudelblatt darauflegen und mit den Spargelstangen grün-weiß versetzt belegen.

Parmesanschaum und Granatapfelkerne am Rand verteilen. Das Filet aufschneiden und auf den Spargel setzen. Mit Spargel-Pesto garnieren.

Mit Orangenabrieb bestreuen, mit Bärlauch und Blüten verzieren.

Christa Lührmann am 26. April 2022