

Spargel mit pochiertem Bio-Ei und Morchel-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den grünen Spargel:	6 Stangen grüner Spargel	100 g Kataifi-Teig
2 Eier	Butterschmalz	Salz
Für den weißen Spargel:	6 Stangen weißer Spargel	4 Kirschtomaten
1 rote Zwiebel	1 Orange	1 TL grober Senf
4 Zweige Estragon	Zucker	Salz
Für das Ei:	4 Eier	4 EL Essig
1 Lorbeerblatt	Salz	
Für die Vinaigrette:	10 mittelgroße Morcheln	50 g Pinienkerne
50 g Butter	4 cl Sherry Cream	2 EL Olivenöl
50 ml Geflügelfond	4 cl alter Balsamico	2 Zweige Kerbel
Für das Öl:	2 EL Olivenöl	2 Zweige Basilikum
Für die Garnitur:	2 Radieschen	2 Zweige Kerbel

Für den grünen Spargel: Die grünen Spargelstangen von oben nach unten im unteren Drittel schälen, in gesalzenem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Eier trennen, Eiklar auffangen und verquirlen. Auf einem Geschirrtuch gut abtrocknen und jede Stange durch verquirltes Eiklar ziehen und mit Kataifi-Teig umwickeln. Der grüne Kopf sollte noch zu sehen sein. Im ausgelassenen Butterschmalz goldgelb ausbacken.

Spargel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Möchte man einen farbenfrohen Teller herrichten, lohnt es sich, den grünen Spargel in Eiswasser zu legen, denn dadurch intensiviert sich seine grüne Farbe.

Für den weißen Spargel: Weißen Spargel komplett schälen und in dünne Rauten schneiden. In einer Pfanne mit Salz und Zucker aktivieren (Salz und Zucker entziehen dem Spargel das Wasser) und schwitzen lassen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Orangensaft marinieren. Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Orange filetieren und mit gehacktem Estragon unterziehen. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und unter die Orangenfilets heben. Mit grobem Senf abschmecken. Spargel und Zwiebeln untermengen.

Für das Ei: Eier getrennt in Schälchen aufschlagen. Lorbeerblatt abzupfen.

Gesalzenes Wasser mit Lorbeerblatt und Essig abschmecken und aufkochen. Mit einem Suppenlöffel einen Strudel erzeugen und Eier einzeln hinein gleiten lassen. Wachsweich pochieren, mit einer Schaumkelle entnehmen und neben dem grünen Spargel anrichten.

Für die Vinaigrette: Butter in einen Topf geben und Nussbutter herstellen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Morcheln putzen, in feine Streifen schneiden und in brauner Butter anbraten. Mit Sherry und Geflügelfond ablöschen und fast vollständig einreduzieren lassen. Mit Balsamico und Olivenöl marinieren und vor dem Servieren mit gerösteten Pinienkernen und Kerbel verfeinern. Einige Pinienkerne über das pochierte Ei geben.

Für das Öl: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Olivenöl und Salz vermengen und alles fein mixen.

Für die Garnitur: Radieschen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Das Gericht mit Kerbel und Radieschen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 13. Mai 2020