

Spargel mit Basilikum-Hollandaise und Pilz-Chips

Für 4 Personen:

Für Spargel, Chips:

200 g Kräuterseitlinge	3 EL neutrales Öl	geräuchertes Paprika-Pulver
Salz	700 g Drillinge	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige frischer Rosmarin	6 EL Olivenöl	Pfeffer
12 Stangen weißer Spargel	12 Stangen grüner Spargel	2 Eier
100 g Panko	6 EL Mehl	50 g Butter
200 g Räuchertofu		

Für die Hollandaise:

250 g Butter	100 ml Weißwein-Essig	3 Lorbeerblätter
2 Nelken	6 Pfefferkörner	2 EL Zucker
1 Prise Salz	2 frische Eigelb	0.5 TL Senf
1 Bund Basilikum		

Für Spargel, Chips: Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kräuterseitlinge der Länge nach in feine Scheiben schneiden, mit dem neutralen Öl bepinseln, leicht salzen und mit geräuchertem Paprikapulver bestreuen. Die Scheiben auf ein Backblech legen und im Ofen 20-25 Minuten schön kross werden lassen.

Die Drillinge säubern, vierteln und auf eine Hälfte eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehen halbieren (Schale kann ruhig dranbleiben) und zwischen die Kartoffeln legen. Die Rosmarinzweige ebenfalls dazu legen.

Den weißen Spargel ganz schälen, bei den grünen Stangen lediglich das untere Drittel und die holzigen Enden abschneiden.

Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Panko und Mehl in separate Teller geben. Die weißen Spargelstangen leicht salzen, zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Panko wenden. Die panierten Stangen auf die andere Hälfte des Bleches legen.

Spargel und Kartoffeln im Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Hollandaise zubereiten.

Für die Hollandaise: Essig und Gewürze aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Butter schmelzen und anschließend vorsichtig durch ein feines Sieb gießen. Eigelb über einem Wasserbad in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Achtung: Das Wasser darf unter der Schüssel nicht kochen. Etwas von der Essigreduktion und den Senf dazugeben und weiterschlagen. Nun nach und nach die geklärte Butter vorsichtig einrühren. Wenn die Soße etwas zu fest wird, wieder etwas von der Reduktion dazugeben.

Zum Schluss abschmecken und bei Bedarf etwas nachsalzen oder zuckern. Basilikum fein hacken und unter die Soße geben.

Fertigstellung: Eine Pfanne heiß werden lassen und die Butter darin schmelzen. Die grünen Spargelstangen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten gleichmäßig garen. Den Räuchertofu in dünne Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben.

So bekommt der Spargel ein leichtes Raucharoma.

Panierten Spargel, Kartoffeln und Pilz-Chips aus dem Ofen holen und mit dem Pfannenspargel und der Hollandaise servieren.

Zora Klipp am 23. Mai 2021