

Stangen-Spargel, asiatische Hollandaise, Tiger Prawns

Für zwei Personen

Für den Stangenspargel:

12 Stangen weißer Spargel	1 Knoblauchzehe	2 Eier
100 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
4 EL Pankomehl	4 EL Mehl	1 TL Pilzpulver
Öl	Salz	

Für die Tiger Prawns:

6 Tiger Prawns, mit Schale	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Zitronen	4 Zweige Rosmarin	Butter, Salz, Pfeffer

Für die Avocado:

2 reife Avocado	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	2 EL Sojasauce	Butter, Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

4 Shiitakepilze	2 EL Butter	4 EL Sojasauce
2 EL Reiswein	4 Zweige Koriander	Olivenöl

Für die Garnitur:

1 Zweig Koriander

Für den Stangenspargel:

Spargel schälen und Enden abschneiden. 3-4 Minuten dämpfen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Eier mit Sahne und Pilzpulver verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Pankomehl aufstellen. Den Spargel erst in Mehl wälzen, dann durch das Ei ziehen und schließlich in Pankomehl wenden. Knoblauch andrücken.

Spargelstangen in heißem Öl mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian ausbacken und salzen. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Tiger Prawns:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch halbieren und andrücken. Schalotte abziehen und kleinhacken. Tiger Prawns waschen, trockentupfen und entdarmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tiger Prawns mit Knoblauch und Rosmarin gleichmäßig glasig braten. Zitronen waschen, trockentupfen, Schale rundherum abschneiden, kleinschneiden und mit in die Pfanne geben. Schalotten am Ende in die Pfanne geben und gut verrühren. Salzen und pfeffern.

Für die Avocado:

Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Avocados schälen, vom Kern befreien, Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen, kleinhacken und dazugeben. Sojasauce in die Pfanne rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze:

Shiitake putzen und Stiele entfernen. Nur die Köpfe in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten langsam anbraten. Die Hälfte der Butter dazugeben. Mit Sojasauce und Reiswein ablöschen. Alles einkochen lassen und nochmal ein Stück Butter dazugeben. Pilze aus der Pfanne nehmen und kleinhacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter die Pilze heben.

Für die Garnitur:

Korianderblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 05. Juni 2020