



GEBACKENER SPARGEL MIT MORCHELPOLENTA, PFLAUMEN

Geschmacksintensive Polenta trifft auf kross gebackenen Spargel. Dazu Steinpilze und Pflaumen.

SPARGEL
800 g weißer Spargel
Salz, Zucker
120 g Mehl
2 Eier
150 g Pankobrösel
500 ml Sonnenblumenöl
Salz

1 EL Butter
Salz, Muskat
150 g Morcheln, frisch

POLENTA MIT MORCHELN
50 g Polenta
500 ml Milch

GLACIERTE PFLAUMEN
2 Stück Pflaumen
125 ml Pflaumensaft
1 Schuss Sherry-Essig
1 TL Butter
1 Prise Piment d'Espelette
Salz

**SPARGELFOND MIT PILZ UND
PFLAUME**
150 g Spargel
je 5 Stück Wacholderbeeren,
Lorbeerblätter, weiße Pfefferkörner
je 25 g Schalotten, Champignons
Olivenöl zum Anschwitzen
je 50 ml Weißwein
50 ml Noilly Prat
10 g getrocknete Steinpilze
1 Stück Pflaume, grob geschnitten
3 g Xanthan

SPARGEL

Spargel schälen, im Zucker-Salzwasser bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken und in beliebige Stücke schneiden. In Mehl, Eiern und Pankobröseln wenden und in Sonnenblumenöl goldgelb ausbacken. Auf einen Küchenkrepp geben und leicht salzen.

POLENTA MIT MORCHELN

Polenta mit Milch aufkochen und cremig ziehen lassen. Danach Butter zugeben und mit Salz und Muskat gut durchrühren. Gewaschene und geputzte Morcheln klein schneiden und unter die Polenta rühren.

GLACIERTE PFLAUMEN

Pflaumen waschen, entkernen und in Stücke brechen. Früchte in Pflaumensaft mit einem Schuss Sherry-Essig und Butter bissfest garen. Mit Piment d'Espelette verfeinern. Leicht salzen und ziehen lassen.

SPARGELFOND MIT PILZ UND PFLAUME

Spargelabschnitte mit Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in Wasser auskochen. Schalotten und Champignons in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Steinpilze und Pflaumen dazugeben und mit dem passierten Spargelfond aufgießen. Ca. eine Stunde ziehen lassen und passieren. Danach mit Xanthan binden.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Frische Mönchsbartspitzen dazugeben. Mit sautierten Morcheln verfeinern.