



KARAMELLISIERTER WEISSER SPARGEL MIT SENFERDE, MARINIERTER RHABARBER

Süßlich karamellisierte weißer Spargel steht in Kontrast zu den erdigen Kartoffeln und dem fruchtigen Rhabarber.

KARAMELLISIERTER SPARGEL
 800 g weißer Spargel
 Salz, Zucker
 2 EL Butter
 50 ml Süßwein
 1 Schuss Sherry-Essig

500 ml Sonnenblumenöl
 25 g Pumpernickelbrot, gemahlen
 2 g Salz
 1 Prise Pilzpulver
 1 EL Olivenöl

1 TL Maisstärke
 1/2 l Sonnenblumenöl

SENFERDE
 200 g Senfkörner

POMMES SOUFLÉES
 1 mehliges Kartoffel
 1 Eiklar

MARINIERTER RHABARBER
 125 g Zucker
 125 ml Wasser
 2 Stangen Rhabarber
 1 EL Butter
 1 Schuss weißer Balsamico

KARAMELLISIERTER SPARGEL

Den Spargel schälen. Wasser in einem Topf aufkochen, mit Zucker und Salz würzen. Den Spargel darin bissfest kochen. Im Eiswasser abschrecken und in beliebige Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter glacieren und zwei Mal mit Süßwein karamellisieren. Danach mit Sherry-Essig verfeinern. Eventuell noch etwas nachsalzen.

SENFERDE

Senfkörner weich kochen und sechs Stunden bei 64 °C trocknen lassen. Bei 157 °C in heißem Sonnenblumenöl knusprig backen. Alle Zutaten in Olivenöl anrösten.

POMMES SOUFLÉES

Mehliges Kartoffel mit Aufschnittmaschine dünn schneiden. Einzelne Kartoffelscheiben mit Eiklar bepinseln, danach mit Maisstärke bestreuen. Danach wieder mit dem Eiklar bepinseln und eine weitere Kartoffelscheibe darauflegen. Mit einem Ausstecher beliebig große Kreise ausstechen. In Sonnenblumenöl goldgelb ausbacken.

MARINIERTER RHABARBER

Mit Zucker und Wasser einen Läuterzucker herstellen. Rhabarber schälen und mit dem Läuterzucker vakuumieren. Bei 70 °C ca. 8 Minuten garen und danach im Eiswasser überkühlen. Rhabarber in gewünschte Stücke schneiden und mit Butter und weißem Balsamico glacieren.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Frische Salbeiblätter dazugeben. Mit Spargelschaum und gehobelter Belper Knolle verfeinern.