

Grüner Spargel, Hollandaise, Gremolata, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Spargel:

250 g grüner Spargel	1 Zitrone, Saft, Zeste	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Hollandaise:

1 kleine Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 Eier
250 g Butter	100 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Gremolata:

1 Grapefruit, Zeste, Saft	2 Knoblauchzehen	1 Bund glatte Petersilie
1 TL Zucker	75 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die glasierte Bete:

1 frische rote Bete	20 ml Balsamicoessig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

300 g Sellerieknolle	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Zeste	200 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Haselnüsse: 10 Haselnüsse, ohne Schale

Für den Spargel: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die holzigen Enden abschneiden und Spargel in eine Auflaufform geben.

Mit Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer marinieren.

Eine große Pfanne auf hoher Hitze aufstellen und den Spargel 4-6 Minuten knusprig braten und darauf achten, dass er nicht zu weich wird.

Für die Hollandaise: Einen kleinen Topf auf kleiner Flamme aufstellen und die Butter darin schmelzen, bis die Molke sich auf dem Boden absetzt.

Einen weiteren kleinen Topf auf hoher Hitze aufstellen und Weißwein, gewürfelte Schalotte, Pfefferkörner und Lorbeerblatt darin um die Hälfte reduzieren lassen.

Den Topf des Selleriepürees dafür nutzen eine große Schüssel auf den Topf zu stellen und 2 Eigelb mit der Reduktion 3-4 Minuten und einer großen Prise Salz mit einem Schneebesen schaumig zu schlagen, danach die geschmolzene Butter in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren emulgieren. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Für die Gremolata: Knoblauch abziehen. Petersilie hacken, Knoblauch und Grapefruitzeste fein reiben und mit dem Saft der Grapefruit, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Für die glasierte Bete: 150 ml Wasser, Öl, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer in eine Auflaufform geben. Bete Schalen und in Brunoise schneiden, dann in die Form geben und für 25 Minuten im Backofen garen.

Für das Selleriepüree: Sellerie in kleine Würfel schneiden und mit Sahne, Salz und Pfeffer in einem mittleren Topf auf mittlerer Hitze zum Köcheln bringen und so lange garen bis die Sellerie weich ist. Dann in einem Standmixer pürieren, mit Zitronenzeste, Muskatnuss und Salz abschmecken. Um das Püree cremiger zu machen etwas Sahne beim Mixen hinzufügen.

Für die Haselnüsse: Haselnüsse in einer Pfanne auf mittlerer Hitze ohne Öl rösten bis sie leicht gebräunt sind. Danach grob hacken.

Tom Hinz am 05. Juni 2024