

## Vorspeise

### Knuspriger Spargel auf Fenchel mit Orangen-Estragon-Hollandaise

Zutaten für vier Personen

Spargel:

12 Stangen Spargel, weiß  
300 ml Gemüsebrühe  
1-2 EL Zitronensaft  
1 EL Olivenöl, mild  
4-6 Scheiben Mini-Kastenbrot, hauchdünn  
3 EL Butter, braun  
Chilisalz, mild  
Chilipulver, mild  
Zucker  
Salz

Fenchel:

1 Orange  
1 Knolle Fenchel, ca. 300 g  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Olivenöl, mild  
Pfeffer aus der Mühle  
Zucker  
Salz

Hollandaise:

1 Schalotte, klein  
100 ml Weißwein  
7 EL Gemüsebrühe  
1 TL Pfefferkörner, schwarz  
1 TL Pimentkörner  
1 TL Korianderkörner  
1 Lorbeerblatt  
2 Scheiben Ingwer  
3 Eigelb  
180 g Butter, kalt  
1-2 TL Estragonblättchen  
0,5 Orange, unbehandelt  
1-2 EL Butter, braun  
0,5 Zitrone  
Chilisalz

Anrichten:

1 Handvoll Kräuter oder Fenchelgrün



## Zubereitung

### Spargel:

Den Spargel sorgfältig schälen, die holzigen Enden dabei entfernen. In einem breiten Topf Wasser aufkochen und mit Salz und Zucker kräftig würzen. Die Spargelstangen darin je nach Dicke circa acht Minuten gerade weich kochen.

Für die Marinade die Brühe mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren und mit Salz, Chili und Zucker würzen.

Die gegarten Spargelstangen darin bestenfalls mehrere Stunden einlegen.

Die Spargelstangen aus dem Sud heben, abtropfen lassen, in fünf bis sechs Zentimeter lange Stücke schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Je zwei bis drei Spargelstücke in eine dünne Brotstange einwickeln. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die braune Butter hinein geben und die Spargelpäckchen mit der Nahtseite nach unten einlegen. Goldbraun anbraten, dann rundherum fertig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Chilisalzwürzen.

### Fenchel:

Die Orange mit einem scharfen Messer so großzügig schälen, dass auch die weiße Schale mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, den dabei austretenden Saft auffangen. Den Fenchel putzen, waschen und quer in feine Streifen hobeln. Die Fenchelscheiben in eine Schüssel geben. Orangen- und Zitronensaft mit dem Olivenöl verrühren, mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker würzen. Die Marinade über dem Fenchel verteilen und die Orangenfilets vorsichtig untermischen. Den Fenchelsalat fünf bis zehn Minuten ziehen lassen.

### Hollandaise:

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Mit dem Wein, der Brühe, den Pfeffer-, Piment- und Korianderkörnern, dem Lorbeerblatt sowie dem Ingwer aufkochen und auf etwa ein Viertel einköcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen.

Den eingekochten Weißwein (etwa vier Esslöffel) mit den Eigelben in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mithilfe eines feinmaschigen Schneebesens zu einem feinporigen Schaum (Sabayon) aufschlagen. Die Temperatur sollte dabei 75 Grad nicht überschreiten. Die kalte Butter in kleinen Stückchen nach und nach unter den Ei-Schaum rühren, bis sie sich gelöst hat. Dabei auf dem Wasserbad bleiben, denn durch die kalte Butter kühlt die Masse ab. Unter weiterem Schlagen wieder erhitzen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zum Schluss fein geschnittene Estragonblättchen und einen halben Teelöffel Orangenabrieb mit brauner Butter, Chilisalzwürzen und einigen Tropfen Zitronensaft würzen.

### Anrichten:

Den marinierten Fenchel auf angewärmte Teller verteilen, die Hollandaise außen herum träufeln und die Spargelpäckchen darauf anrichten. Mit Fenchelgrün und kleinen Kräuter- und Salatblättchen garnieren.

Idee: Alfons Schuhbeck

# Hauptgang

## Bergisches Rinderfilet auf Schalottensauce mit gebratenen Kartoffeln

*Zutaten für 8 Personen*

8 Scheiben Rinderfilet von je etwa 150 g  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
8 EL Olivenöl  
80 g Butter

*für die Schalottensauce (für 4 Personen):*

300 g Schalotten, geschält und fein gewürfelt  
200 ml Weisswein  
400 ml Rinderfond  
180 g Butter  
100 ml Sahne  
1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

*Für die Kartoffeln:*

500 g junge fest kochende Kartoffeln  
Salz, 8 EL Olivenöl

*Ausserdem:*

Schnittlauchhalme, 8 gebratene kleine Tomaten

Zunächst die Sauce herstellen: dafür die Schalotten in kochendem Wasser kurz blanchieren. Den Weißwein mit den abgetropften Schalotten zum Kochen bringen und die Flüssigkeit völlig verdampfen lassen: Rinderfond zugießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Butter und Sahne unterrühren und die Sauce mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Schnittlauchröllchen einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Scheiben schneiden. Die Scheiben nochmals waschen, sorgfältig trockentupfen, salzen und im heißen Olivenöl goldgelb braten.

Die Filetscheiben salzen und pfeffern. In einer feuerfesten Pfanne das Öl erhitzen, das Filet darin von beiden Seiten kurz anbraten, dann bei 180°C in etwa 8 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen. Herausnehmen und das Filet mindestens 5 Minuten ruhen lassen. In einer zweiten Pfanne die Butter zerlassen und die Filetscheiben darin kurz erwärmen. Das Filet auf der Sauce anrichten, Kartoffeln daneben legen, mit Schnittlauchhalmen und Tomaten garnieren.



## Dessert:

### Dreimal Erdbeere von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

2 Limonen, unbehandelt  
300 g Erdbeeren, TK  
2 EL Zucker, braun  
2 cl Cachaca-Rum  
0,2 l Prosecco

Vanillepudding-Gratin mit Erdbeersalat:

0,5 Zitrone  
1 Schale Erdbeeren  
1 EL Puderzucker  
400 g Vanillepudding, kalt (klassisches Puddingpulver)  
1 Schote Vanille  
2 Eier  
2 EL Zucker

Erdbeertiramisu:

0,5 Orange, unbehandelt  
8 Löffelbiskuits, gezuckert  
3 Tässchen Espresso, kalt  
2 cl Amaretto  
150 g Mascarpone  
0,5 Schote Vanille  
2 EL Zucker  
0,5 Schale Erdbeeren  
1 TL Zimtpulver  
Erdbeermark

Zubereitung

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

Die Schale der Limonen abreiben, den Saft auspressen. Die gefrorenen Erdbeeren mit Limonensaft, -abrieb, Zucker, Rum und Prosecco zu einem eisigen Shooter mixen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Vanillepudding-Gratin mit Erdbeersalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Puderzucker und Zitrone abschmecken. Den Vanillepudding mit Vanillemark und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Zucker aufschlagen, unterheben und in kleine Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten gratinieren.

Tiramisu

Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Löffelbiskuits in kleine Gläser verteilen, mit kaltem Espresso, Orangensaft und Amaretto tränken. Mascarpone mit Orangenschale, Vanillemark und Zucker abschmecken und darauf geben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Erdbeermark marinieren und darauf geben. Mit Zimtpulver bestreuen.

Idee: Alexander Herrmann

