

Spargelturm, Thunfisch-Carpaccio, Sauce hollandaise

Für zwei Personen

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel	$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	1 Zitrone, Frucht
1 altbackenes Brötchen	250 ml Liebl. Weißwein	2 Lorbeerblätter
2 Wachholderbeeren	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer
2 Eier	Weizenmehl	Paniermehl, Öl

Thunfisch-Carpaccio:

200 g Thunfischfilet	2 EL dunkle Sojasauce	1 EL Dijonsenf
2 EL Honig	2-3 Zweige Koriander	Salz, Pfeffer

Sauce hollandaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	4 Eier, Größe L	250 g Butter
1 TL Senf	100 ml halbtr. Weißwein	1 EL Worcestersauce
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

20 g Eichblattsalat	20 g Lollo bionda	20 g Lollo rossa
20 g Romamasalat	20 g Radicchio	100 g Rucola
10 g Rotkohlsprossen		

Für das Dressing:

2 Orangen, Saft, Schale	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 TL Dijonsenf
50 ml Balsamicoessig	2 TL Honig	100 ml Sonnenblumenöl
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

Die Zwiebel, Zitrone und das Brötchen halbieren und für den Geschmack gemeinsam mit den Gewürzen und Weißwein in 1,5 Liter Wasser zum Kochen bringen. Spargel sorgfältig schälen und anschließend für 6-8 Minuten im Topf bissfest kochen. Danach sofort in Eiswasser abkühlen, herausnehmen und auf Küchenpapier trockenreiben.

Eier verquirlen. Den zuvor gekochten Spargel halbieren und erst in Mehl, dann im Ei und anschließend im Paniermehl wenden und fest andrücken.

Spargelhälften in einer Fritteuse goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Thunfisch-Carpaccio:

Koriander abbrausen und kleinhacken. Koriander, Sojasauce, Senf, Honig, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel zu einer Marinade verrühren.

Thunfisch in hauchdünne Streifen schneiden und kurz vor dem Anrichten mit der Marinade bestreichen.

Für die Sauce hollandaise:

Butter in einem Topf klären, bis die Butter leicht bräunlich aussieht und nussig riecht. Anschließend durch ein Küchenpapier filtern.

Zitronensaft auspressen. Eier trennen und Eigelbe auffangen.

Zitronensaft, Eigelbe, Senf, Weißwein, Salz und Pfeffer über einem Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Dabei die Bewegung einer Acht machen. Dann die geklärte Butter langsam unter ständigem Schlagen in die Eiermasse einschlagen. Mit Wor-

chestersauce abschmecken.

Für den Salat:

Salate in mittelgroße Streifen schneiden. Rucola und Rotkohlsprossen dazugeben und alles in eine Schale geben.

Für das Dressing:

Orangen halbieren und 100 ml Saft auspressen. Zitronensaft ebenfalls auspressen. Zitronensaft, Balsamicoessig, Honig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Mixer mixen. Während des Mixens gleichzeitig den Orangensaft und das Öl langsam einlaufen lassen. Etwas Orangenabrieb dazugeben.

Sven Plaul am 06. Mai 2025