

## WEISSER SPARGEL

mit Vogelmiere, Erbsen, Zitronenconfit & Grana-Olivencreme

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

20 Stk. weißer Spargel, 1 Tasse Vogelmiere, 150 g Erbsen, 1 Zitrone, 30 g Kristallzucker, 70 g Grana, 60 g Obers, 100 g Milch, 170 g Geflügelfond, 70 g Risotomehl, 3 Knoblauchzehen, schwarzer Pfeffer, 25 g schwarze Oliven, Fleur de Sel, ca. 100 g Traubenkernöl, ca. 50 g Champagneressig

### ZUBEREITUNG:

Aus den Zitrusfrüchten Zesten schneiden, diese sieben Mal in frischem Wasser blanchieren und jedes Mal abschrecken, in einem Sirup aus Zucker und eigenem Saft auf der Kochplatte bei ca. 50 °C confieren, wenn die Zesten transparent werden, sind sie fertig – das dauert ca. 4 Stunden. Wichtig ist, dass sie immer mit Flüssigkeit bedeckt sind. Obers, Fond und Milch mischen, in 1/3 das Mehl glatt rühren, den Rest aufkochen und das glatt gerührte Mehl einlaufen lassen. Unter ständigem Rühren köcheln lassen – am Schluss kommt der fein geriebene Parmesan (50 g) dazu. Alles mit Salz, schwarzem Pfeffer und Knoblauch würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Spargel schälen, das Ende vom Spargel wegschneiden, im Salzwasser knackig kochen, abschrecken. Spargel bis auf 10 cm zu den Spitzen in Stücke schneiden. Oliven hacken und unter die kalte Parmesancreme mischen. Creme in einen Spritzsack füllen. Vogelmiere putzen, grob hacken, Erbsen kurz blanchieren, abschrecken und schälen. Spargelspitzen und Erbsen mit Champagneressig sowie Öl marinieren und salzen. Spargelstücke mit Zitronenconfit, Vogelmiere, Essig, Fleur de Sel abmischen – dazu kommt die Creme und ein Teil der Erbsen. Cremetupfen, Zitronenconfit, Erbsen, Salat und Spitzen sowie den restlichen Grana auf Tellern anrichten.

**PROFI AM WERK.** Die Haubenköchin steht ab sofort im Restaurant „Vestibül“ im Wiener Burgtheater am Herd. [www.vestibuel.at](http://www.vestibuel.at)



# JACQUELINE kocht Spargel



### Herrin am Herd.

Seit März schwingt Jacqueline Pfeiffer – mit Christian Domschitz – im Restaurant Vestibül den Kochlöffel. Für MADONNA hat die Haubenköchin die Tore ihrer neuen Arbeitsstätte geöffnet und köstliche Spargelgerichte kreiert.

Redaktion: Béatrice Dorda

MADONNA





## GRÜNER SPARGEL

mit mariniertem & geräuchertem Seesaibling, Sauerampfer & weißem Tomatenschaum

### ZUBEREITUNG:

Spargel putzen, Noppen abzapfen, in Salzwasser blanchieren, abschrecken und in Stücke schneiden. Schalottenbutter, Schnittlauch, Fleur de Sel, Rapsöl und Zitronensaft mischen. **Panna Cotta:** Sauerampfersaft mit Schlagobers mischen und abschmecken. Aufgelöste Gelatine unterrühren und in ein flaches Gefäß füllen, im Kühlschrank stocken lassen, und in 1 cm große Stücke zupfen. **Gelee:** Tomatenfond und Sauerampfer vermengen, aufgelöste Gelatine begeben und in einem abgedeckten Gefäß im Kühlschrank stocken lassen. Dann in kleine Stücke schneiden. **Schaum:** Fond mit aufgelöster Gelatine in einer Schüssel auf Eis aufschlagen, abschmecken, leicht geschlagenes Obers untermengen und alles in eine Schüssel füllen. Von jedem Saibling je 20 g/pro Person in Tranchen schneiden. Beim Anrichten den rohen Saibling mit der Marinade marinieren. Mit dem geräuchertem Saibling anrichten. Spargel mit Rapsöl und Fleur de Sel marinieren, auf Teller setzen, sowie das Gelee und die Panna Cotta. Den Tomatenschaum mit einem Kaffeelöffel locker ausstechen und auf die Teller setzen.

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

30 Stk. grüner Spargel. **Panna Cotta:** Saft von 1 Bund Sauerampfer (ca. 40 ml), 200 g Schlagobers, 2,5 Blatt Gelatine. **Gelee:** 100 g weißer Tomatenfond (siehe Tipp unten), 2 EL gehackter Sauerampfer, 1,5 Blatt Gelatine. **Schaum:** 150 ml weißer Tomatenfond, 25 g Schlagobers (leicht geschlagen), 1,5 Blatt Gelatine. **Außerdem:** 250 g Seesaibling (geräuchert), 250 g Seesaiblingfilet, Rapsöl, Zitronensaft, 1 EL Schnittlauch, 1 EL Schalottenbutter, Fleur de Sel.

**Tipp:** Weißer Tomatenfond wird aus ca. 0,6 kg reifen Tomaten hergestellt – grob schneiden, mit etwas Zucker, Gin, Salz und Basilikum marinieren, kurz anmischen und anschließend in ein Tuch gießen und aufhängen, damit die Flüssigkeit sich trennen kann.

# PFEIFFER

## CORDON BLEU vom Marchfelder Solo-Spargel

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

8 große weiße Solospargel (aus dem Marchfeld – je makelloser, desto besser), 16 dünne Scheiben geräucherter Schweinsschopf, 750 ml Wasser, Spargelschalen und Abschnitte, 3 EL Kristallzucker, Saft einer Zitrone, 2 EL Butter, 100 g Mehl (griffig), 100 g Weißbrotbrösel, 2 Eier, 200 g Butterschmalz, 6 geschälte Eier (Kochzeit 6 Minuten), 1 Bund Schnittlauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

**Spargel-Cordon-Bleu:** Solospargel schälen und im Spargelfond (Wasser, Schalen und Abschnitte, Zucker und Zitronensaft sowie die Butter in einem Topf zum Kochen bringen) etwa 4 Minuten blanchieren. Nach dem Kochvorgang abkühlen lassen, jede Spargelstange etwa 5 cm unterhalb des Kopfes bis 1 cm vor dem Ende mit zwei Einschnitten versehen, den Schweinsschopf in die Schnitte einflechten und gut festdrücken. Zum Panieren das Mehl und die Brösel in je eine flache Schüssel geben, die Eier mit einer Gabel verquirlen und ebenfalls in eine flache Schüssel geben. Spargel in der Reihenfolge Mehl-Ei-Brösel panieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun herausbacken; auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. **Eier nach Mimosa-Art:** Die gekochten, geschälten Eier in einer kleinen Schüssel mit der Gabel zerdrücken und mit etwas Olivenöl vermischen; mit Salz abschmecken und mit geschnittenem Schnittlauch fertigstellen. **Anrichten:** Pro Person einen gebackenen Spargel mit einem scharfen Messer schräg durchschneiden und den zweiten Spargel neben die Sauce setzen. Mit den Schnittlauchspitzen garnieren.







## JACQUELINE PFEIFFER im Koch-Talk

**Warum haben Sie sich für diese Spargelgerichte entschieden?**

**JACQUELINE PFEIFFER:** Ich esse am liebsten Vorspeisen und Zwischengänge, deswegen habe ich auch mehrere kleinere Gerichte gekocht. Den weißen Spargel mit der Olivencreme habe ich diesen März bei dem Sterne-Festival (Gastronomie-Festival der Sterne-Köche in Portugal) in Madeira gekocht. Auf Saibling habe ich gerade Lust gehabt, und das Rezept vom Spargel-Cordon-Bleu habe ich von Christian Domschitz.

**Worauf sollte man bei der Zubereitung eines Spargelgerichts besonders achten?**

**PFEIFFER:** Wichtig ist, dass der Spargel gut geschält ist – besser zu viel geschält als zu wenig. Außerdem muss die Qualität passen. Spargel sollte nicht zu bitter, dafür aber schön knackig sein.

**Woran erkenne ich frischen Spargel?**

**PFEIFFER:** Die Spitzen sollten schön geschlossen sein und keine braunen Flecken haben. Wenn man auf das Spargelende drückt, sollte sofort Saft austreten.

**Wie sieht es mit der Spargel-Kochzeit aus?**

**PFEIFFER:** Ich koche ihn nur in Salzwasser – den Solo-Spargel sechs, den klassischen weißen circa drei bis vier und den grünen Spargel drei Minuten.

**Ihr Koch-Tipp?**

**PFEIFFER:** Beim Zitronenconfit ist es wichtig, dass man von der Schale komplett den weißen Teil mit dem Messer abtrennt und wirklich nur die gelbe Schicht übrig bleibt.

ID:625436

größe:2.124 von260.36

dummy4

**Natur pur.**  
Jacqueline Pfeiffer hat den natürlichen Geschmack von Spargel am liebsten und kocht ihn in reinem Salzwasser.



Das Auge isst mit: Sorgfältig richtet die junge Profiköchin ihre Gerichte an.