

# Spargel

## ausschließlich saisonal!

**Am Auftakt der „Rota das Estrelas“ – The Stars Route 2015 in Portugal nahm am 16. und 17. März 2015 u. a. die Wiener 2-Hauben-Köchin Jacqueline Pfeiffer teil, Chef de Cuisine des Vestibül Wien und Köchin des Jahres 2012. Neben dem französischen Hostchef Benoît Sinthon vereinten Spitzenköche wie der mit drei Sternen ausgezeichnete Thomas Bühner aus Deutschland, Michel van der Kraft, ausgezeichnet mit zwei Sternen aus den Niederlanden, oder der ebenfalls zweifache Sternekoch Dieter Koschina (Vila Joya-Algarve) und Hans Neuner (Ocean-Algarve), welcher wie Pfeiffer eine Ausbildung bei Karl-Heinz Hauser im Berliner Adlon genoss, ihre Kochkünste und kreierten ein überraschendes und exklusives Sechs-Gänge-Menü.**

Jacqueline Pfeiffer beeindruckte die Gäste des Il Gallo d'Oro am 16. März mit einem „Kalb à la Jacqueline Pfeiffer“ gepaart mit Wiener Weinbergschnecken, Bärlauch und Grünem Spargel und zauberte am 17. März eine Kreation aus weißem französischem Spargel mit Parmesan-Olivencrème, Vogelmiere, Zitronenconfit und Erbsen. Zurück in Österreich adaptiert Jacqueline Pfeiffer gemeinsam mit Christian Domschitz Elemente der vorgestellten Menüs für die Speisekarte des Restaurant Vestibül am Wiener Universitätsring. hotelstyle & gastro sprach mit der österreichischen Spitzenköchin über Intention, Kreativität und saisonale Highlights – wie den Spargel – in der gehobenen Gastronomie.

*Frau Pfeiffer, Sie haben mit Spitzenköchen in Wien, Deutschland und in der Schweiz gekocht, die französische Küche studiert und mit besonderer Affinität zu frischen Kräutern und Aromen eine Küchenlinie auf internationalem Sterne-Niveau entwickelt. Wie würden Sie Ihren Kochstil beschreiben?*

Pur. Bewußt. Impulsiv.

*Wie entstehen dabei neue Ideen? Woran orientieren Sie sich?*

Ideen und Orientierung kommen aus dem Bauchgefühl. Mir selbst treu zu bleiben, hat für mich absolute Priorität.

*Was wäre Ihr persönlicher „Geheimtipp“ im Bereich der Produkte und/oder Zutaten?*

Es gibt keinen Geheimtipp, nur einen einzig gangbaren Weg – mit ehrlichen Produkten zu arbeiten!

*Welche Rolle spielt der Spargel in Ihrer Küche?*

Eine Hauptrolle in der Spargelsaison – und zwar nur dann.



*Spargel gehört traditionell zu den saisonalen Highlights des Frühlings. Überall wird zur Zeit Spargel mit Sauce Hollandaise angeboten. Wie stehen Sie persönlich zu dieser Kombination bzw. wo sehen Sie Potenzial für die Gourmetküche?*

Hollandaise ist ein Klassiker und gehört dazu. Für mich ist es das optimale Einstiegsgericht am Anfang der Saison. Darüber

hinaus hat der Spargel heute mehr denn je das Potential, sich einen fixen Platz in der Gourmetküche zu erobern.

*Spargel ist vielfältiger als vielfach angenommen. Welche Sorten verwenden Sie selbst gerne und worauf sollte man hier bei Einkauf und Zubereitung achten?*

Ich verwende gerne Marchfelder Solospargel, Grünen Spargel und den kleinen feinen wilden Spargel. Beim Einkauf muss man in jedem Fall auf die Frische achten, das heißt: Die Schnittfläche muss immer weiß sein. Beim Schälen sollte noch der Saft herauskommen und die rohe Spitze darf nicht bitter sein. Bei der Zubereitung gilt: Nur im Salzwasser kochen!

*Spargel hat einen sehr speziellen Eigengeschmack. Zu welchen Speisen bzw. Getränken lässt er sich besonders gut kombinieren?*

Besonders gut passt Spargel zu Süßwasserfischen und hellem Fleisch. Die optimalen Speisebegleiter sind Weißwein und Champagner.

*Was würden Sie Gastronomen und Gästen gerne ans Herz legen, wenn es um den Spargel geht?*

Ausschließlich zur Spargelsaison auf die Karte setzen und bestellen!

*Vielen Dank für das Gespräch!*

jacquelinepfeiffer.com, www.vestibuel.at



### Weißer Spargel mit Vogelmiere,

Erbsen, Zitronenconfit und Grana-Olivencreme  
Rezept für 10 Personen

#### Zutaten:

20 Stk.	Weißer Spargel
1 Tasse	Vogelmiere
150 g	Erbsen
1 Stk.	Zitrone
30 g	Kristallzucker
70 g	Grana
60 g	Obers
100 ml	Milch
170 ml	Geflügelfond
70 g	Risottomehl
3 Stk.	Knoblauchzehen
	Schwarzer Pfeffer
25 g	Schwarze Oliven
	Fleur de sel
ca. 100 ml	Traubenkernöl
ca. 20 ml	Champagneressig

#### Zubereitung:

Aus den Zitrusfrüchten Zesten schneiden, diese sieben Mal im frischen Wasser blanchieren und jedes Mal abschrecken, in einem Zuckersirup und im eigenen Saft auf der Kochplatte bei niedriger Temperatur von ca 50° C confieren. Wenn die Zesten transparent werden, sind sie fertig. (Dauer ca. 4 Stunden!) Dabei müssen sie immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Obers, Fond und Milch mischen, in einem Drittel davon das Mehl glattrühren, den Rest aufkochen, das glattgerührte Mehl einlaufen lassen und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Am Schluß kommt fein geriebener Parmesan (50 g) dazu. Würzen mit Salz, Schwarzem Pfeffer, Knoblauch und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Weißes 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, unter die kalte Parmesancreme mischen und in einen Spritzsack füllen. Vogelmiere putzen, grob hacken. Erbsen kurz blanchieren, abschrecken und schälen.

Spargelspitzen und Erbsen mit Champagneressig und Öl marinieren und salzen. Spargelstücke mit Zitronenconfit, Vogelmiere, Essig und Fleur de sel abmischen. Dazu kommen die Risottocreme und ein Teil der Grünen Erbsen.

Tupfen von der Creme mit Zitronenconfit, Erbsen, Salat, Spargelspitzen und Grana Stücken anrichten.



*Geschmorte Kalbsbackerl, Gebackene Kalbszunge  
mit Wiener Weinbergschnecken, Grünem Spargel und Bärlauch*

Rezept für 10 Personen

**Zutaten:**

10 Stk.	Kalbsbackerl
2 Stk.	Kalbszunge
1 l	Kalbsjus
700 g	Mirepoix (hell)
	Weißer Pfefferkörner
	Fenchelsamen
	Kerbel
	Petersilie
20 Stk.	gekochte Schnecken
130 g	Bärlauch
1 Glas	Steirerkren
3 Stk.	Semmeln
	Obers
	Bouillon
	Butter
	Brösel
	Eier
	Mehl
10 Stk.	Grüner Spargel
	Neuburgeressig
150 g	Schnittlauch
	Butterschmalz
100 g	Butterwürfel

**Zubereitung:**

Kalbszunge mit der Hälfte des Mirepoix und den Gewürzen kochen. Wenn sie fertig ist, sofort die Haut abziehen! In gleichmäßige Stücke portionieren, 100 ml Fond auf die Seite stellen, leicht reduzieren und den Rest wegleeren.

Die Kalbsbackerl putzen, würzen, anbraten und das Mirepoix mit den Gewürzen anbraten. Beides zusammen in ein hitzebeständiges Gefäß setzen und mit dem Jus aufgießen. Gut bedeckt bei 140° C weichschmoren. Jus abseihen, reduzieren.

Semmeln in Würfel schneiden, trocken lassen und anschließend mit Obers und Bouillon einen Semmelkren herstellen. Am Schluß kommt ein Teil vom Kren hinzu, abschmecken, fein mixen.

Schnecken halbieren. Bärlauch waschen, leicht abtrocknen. Vom Grünen Spargel die Noppen und Spitzen abzupfen, kurz blanchieren, abschrecken, feine Ringe bis ca 6 cm zur Spitze herunterschneiden. Schnittlauch schneiden, Panierstation herrichten.

Zunge panieren und im Butterschmalz goldgelb herausbacken. Die Backerl halbieren, evtl. etwas zuschneiden und im reduzierten Jus erhitzen. Semmelkren aufkochen, mit etwas frischem Kren verfeinern, abschmecken.

Schnecken in Butter glasieren, Spargelstücke zugeben und mit etwas Zungenfond und Kalbsjus aufgießen auf insgesamt ca. 150 ml Flüssigkeit. Vor dem Anrichten Schnittlauch begeben.

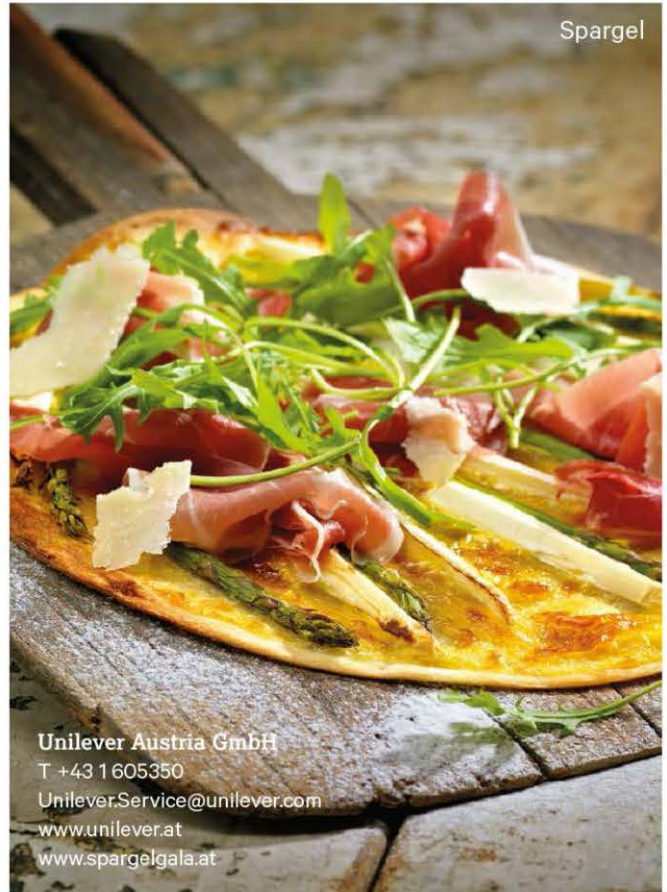
Spargel in Butter glasieren, Bärlauch bei wenig Temperatur anschwitzen.

## Spargel zwischen Tradition und Trend

Spargel ist traditionell und liegt zugleich im Trend – denn Spargel ist saisonal, regional und obendrein gesund. Zur Spargel Gala rund um die Sauce Hollandaise von Lukull bietet Unilever Food Solutions daher auch dieses Jahr wieder vielfältige Anregungen, damit der Spargelverkauf in Restaurants, Hotels, der Gemeinschaftsverpflegung und bei Spargelbauern gut läuft – übersichtlich zusammengestellt in einem neuen Magazin rund um den Spargel. Hier finden Köche viele praxiserprobte Tipps für die perfekte Sauce sowie neue Ideen für Vorspeisen und Hauptgerichte:

Die Lukull Sauce Hollandaise ist erwärmbar und kochstabil und daher variiert und vielseitig anwendbar. Sie bleibt in der Bain-Marie lange stabil, aber auch beim Gratинieren im Ofen und Salamander gibt die Sauce mit ihrer perfekten Bräunung ein gutes Bild ab.

Unterschiedliche Schinkensorten geben dem klassischen Gericht einen Touch von internationaler Küche oder bringen ganz neue Aromen hervor. Außerdem lässt sich Spargel zur Abwechslung auch paniert oder kalt im Salat zum Beispiel mit einem Dressing aus Sauce Hollandaise und der Knorr Professional Vinaigrette Zitrus servieren. Anregungen und Rezepte für Pizza, Quiche-Lorraine, Fisch und Fleisch sowie die wichtigsten Zubereitungsvorteile bzw. die Funktionalitäten der Sauce Hollandaise sind ebenfalls zu finden. Damit die Spargelzeit optimal genutzt und beworben werden kann, bietet Unilever auch entsprechende Speisekarten, Speisekarteneinleger, Tischaufsteller, Ankündigungsplakate u.v.m.



# AUSGEZEICHNETE QUALITÄT!



**Villacher**  
EIN BIER WIE WIR

www.villacher.com