

# MENÜ

## Vorspeise

Grüner Spargel mit Corzetti-Pasta, Chorizocrumble und Nussbutter-Hollandaise

## Hauptgang

Sellerie in der Salzkruste gebacken, mit Curry-Joghurtsauce  
Fächerkartoffeln, Rote-Beete Eis und Parmesanchip

## Nachspeise

Rhabarber im Sud gegart mit Zitronenverbene-Panna-Cotta, süß-salzigem Crumble und Schokoladenparfait



## Grüner Spargel mit Corzetti-Pasta, Chorizocrumble und Nussbutter-Hollandaise

### Zutaten grüner Spargel:

30 Stangen grüner Spargel

Salz

Cayenne Pfeffer

Zucker

Butter zum anbraten



### Zubereitung:

1. Vom Spargel mit einem kleinen Messer putzen und das holzige Ende abschneiden.
2. Spargel in gesalzenem Wasser bissfest garen und in Eiswasser blanchieren.
3. Beim anrichten den Spargel in Butter anbraten, mit Salz, Cayenne und Zucker würzen und farblos erwärmen.

### Zutaten Corzetti-Pasta (100 g frische Nudeln pro Person)

700 g Mehl

7 Eier

7 EL Olivenöl

1 TL Kurkuma

100 g Pecorino

### Zubereitung:

1. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, Kurkuma dazugeben und mixen.
2. Die übrigen Zutaten dazugeben und per Hand oder in der Küchenmaschine einen glatten Teig kneten.
3. Den Teig flach in Frischhaltefolie verpacken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
4. Den Pastateig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Mit einem Corzetti Ausstecher Nudeltaler formen.
5. Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und 1-2 Minuten garen. Nudeln in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei 200 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln und Kochwasser in die Pfanne mit der Butter geben und bei nicht zu starker Hitze glasieren lassen und beim Servieren mit Pecorino bestreuen.

### Zutaten Chorizo Crumble:

100 g Pankomehl

30 g Butter

200 g Chorizo

### Zubereitung:

1. Das Pankomehl mit Butter in einer Pfanne hellbraun rösten und auf Küchenpapier entfetten lassen.
2. Die Chorizo in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett rösten.
3. Chorizo Würfel auf Küchenpapier auf einem Teller in der Mikrowelle bei 60 Watt jeweils 30 Sekunden rösten, bis die Wurst kross ist.
4. Die Chorizo Würfel mit dem Crumble mischen.

## Zutaten Nussbutter Hollandaise:

Reduktion:

250 ml Weißwein

2 EL Weißweinessig

1 Lorbeerblatt

10 Pfefferkörner

Petersilienstängel

1 Schalotte

übrige Zutaten:

360 g Butter

6 Eigelb

Salz

Cayenne Pfeffer

Zitronensaft

## Zubereitung:

1. Die Schalotte in feine Würfel schneiden und zusammen mit allen Zutaten der Reduktion in einem Topf aufkochen, auf ein Drittel einkochen lassen und durch ein Sieb passieren.
2. Die Hälfte der Butter klären und aus der anderen Hälfte Nussbutter herstellen.
3. Eigelb und die Reduktion über einem Wasserbad aufschlagen bis die Masse andickt.
4. Die geklärte Butter und die Nussbutter mischen, erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl in die Eimasse einrühren, sodass eine Emulsion entsteht.
5. Mit Salz, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.

### Zutaten Corallenhippen:

120 ml Wasser

120 ml Sonnenblumenöl

27 g Mehl

30 g getrocknete Steinpilze

Prise Salz

### Zubereitung:

1. Wasser, Öl und Mehl mit einem Stabmixer glatt mixen.
2. Eine Pfanne ohne Öl heiß werden lassen.
3. Die Korallen Hippen Flüssigkeit mit einer Kelle in die Mitte der heißen Pfanne gießen.
4. Die Flüssigkeit so lange braten lassen, bis man kein Wasser mehr spritzen sieht.
5. Die Chips nun vorsichtig lösen und auf einem vorbereiteten Küchenpapier platzieren, um diese zu entfetten und auskühlen zu lassen.
6. Die getrockneten Steinpilze mit etwas Salz zu einem Pulver mixen und die Corallenhippen damit bepudern.

## Sellerie in der Salzkruste gebacken, mit Curry-Joghurtsauce Fächerkartoffeln, Rote-Beete Eis und Parmesanchip

### Zutaten Sellerie:

2 Knollen Sellerie

2,5 Kg Meersalz

3 Eiweiß

200 ml Wasser

Öl zu anbraten

1 Bd Petersilie gehackt



### Zubereitung:

1. Sellerie sorgfältig waschen, grünen Stielansatz eventuell knapp abschneiden. In einer großen Schüssel Salz mit Wasser und Eiweiß mit einem Holzlöffel gut verrühren. 1/3 der Salzmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ein Salzbett in der Größe des Selleries formen, leicht andrücken. Sellerie daraufsetzen und mit der restlichen Salzmasse umhüllen, dabei gut andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad auf der untersten Schiene 2 Stunden garen.
2. Den Sellerie mit Hilfe eines Sägemessers aus der Salzkruste befreien, die Schale abschälen und in Spalten schneiden.
3. Die Spalten in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit der Petersilie bestreuen.

### Zutaten Curry-Joghurtsauce:

1 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
20 g Ingwer  
250 ml Kokosmilch  
80 g Joghurt  
1 EL Mangochutney  
1 TL Tomatenmark  
Speisestärke zum binden  
Öl zum anbraten  
Salz  
Zucker  
Pfeffer  
Gelbe Currypaste  
mildes Currypulver

### Zubereitung:

1. Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden. Ingwer Schälen und fein reiben.
2. Zwiebelwürfel und Knoblauch in einem Topf in Öl anschwitzen. Ingwer, Salz, Mangochutney, Zucker, Pfeffer, Tomatenmark, Currypaste und Currypulver dazugeben und kurz mitrösten.
3. Mit 100 ml Wasser ablöschen, einkochen lassen, Kokosmilch dazugeben und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Die Sauce mit angerührter Speisestärke leicht abbinden.
4. Joghurt mit etwas von der Currysauce glattrühren.
5. Joghurtmischung in die Sauce rühren.

### Zutaten Fächerkartoffeln:

10 mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

Salz

Currypulver

Muskat

Pfeffer

Thymian getrocknet

Paprikapulver edelsüß

10 EL Olivenöl

### Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen und waschen. Die Kartoffeln in kurzen Abständen einschneiden aber nicht ganz durchschneiden. Sie sollten an der Unterseite noch zusammenhängen.
2. Das Öl mit den Gewürzen außer dem Salz vermischen.
3. Die Kartoffeln salzen, in dem Gewürzöl wenden und auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen.

### Zutaten Rote Beete Sorbet:

400 g gekochte Rote Beete

1 Vanilleschote

80 g Zucker

40 g Glukosesirup

1 Biozitrone

10 g Ingwer

### Zubereitung:

1. Für den Sirup Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit 80 ml Wasser, Zucker und Glukosesirup bei milder bis mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben. Ingwer fein reiben. Sirup vom Herd nehmen, Zitronenschale und Ingwer zugeben, verrühren. Sirup beiseite abkühlen lassen.
2. Rote Beete mit dem Sirup fein mixen und durch ein Sieb passieren.
3. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

### Zutaten Parmesanchip:

200 g Parmesan

Cayenne Pfeffer

### Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Parmesan fein reiben und mit etwas Cayennepfeffer würzen.
2. Jeweils 1 El Parmesan im Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwas flach drücken. Im heißen Ofen im unteren Ofendrittel 6-8 Min. goldbraun backen.
3. Die Parmesan-Cracker vollständig auf dem Blech abkühlen lassen.

## Rhabarber im Sud gegart mit Zitronenverbene-Panna-Cotta, süß-salzigem Crumble und Schokoladenparfait

### Zutaten Zitronenverbene Panna Cotta:

6 Blatt Gelatine

660 Sahne

130 g Kuvertüre weiß

60 g Butter

Prise Salz

Tonkabohne

½ Bund Zitronenverbene



### Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Danach Sahne aufkochen, Zitronenverbene Blätter darin 20 Minuten ziehen lassen. Sahne durch ein Sieb passieren und nochmals erwärmen. Weiße Kuvertüre und Butter darin schmelzen, mit einer Prise Salz und geriebener Tonkabohne verfeinern. Nun die Gelatine gut ausdrücken und in der Masse auflösen. Pannacotta jetzt auf tiefen Tellern verteilen und zum gelieren in den Kühlschrank stellen.

### Zutaten Rhabarber:

1 Kg Rhabarber

100 g Zucker

Vanilleschote

200 ml Weißwein

1 St. Sternanis

3 St. Nelken

1 Zimtstange

Stärke zum abbinden

### Zubereitung:

1. Den Enden der Rhabarberstangen abschneiden und die Stangen mit Hilfe eines Turniermessers schälen.
2. Die Schalen und Endstücke waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken, etwas Zucker hinzufügen. Alles aufkochen und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.
3. Den Sud durch ein Sieb passieren und zur Seite stellen.
4. Den Rhabarber in 2 cm breite Scheiben schneiden.
5. In einem Topf mit 4 EL Wasser und dem Zucker einen hellen Karamell herstellen, mit Weißwein ablöschen, die Gewürze hinzufügen, aufkochen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Den Rhabarbersud hinzufügen und nochmals aufkochen. Alles durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit nochmals in einem Topf erwärmen und den Rhabarber darin bissfest garen.
6. Den Rhabarber aus der Flüssigkeit nehmen und den Sud mit angerührter Speisestärke leicht abbinden.

### Zutaten Crumble:

100 g Butter  
100 g Mehl  
100 g brauner Zucker  
80 g Mandelgrieß  
100 g Milchkuvertüre  
4 g Salz

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig kneten, in Folie schlagen und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Crumblemasse auf einem Blech mit Backpapier dünn ausbreiten und bei 170 Grad ca. 12-15 Minuten backen, der Crumble sollte leicht gebräunt sein. Den Crumble jetzt auskühlen lassen und zerbröseln.

### Zutaten Schokoladen Parfait:

4 Eigelbe  
50 g Zucker  
250 g Zartbitterschokolade  
1 EL Kakaopulver  
1 Prise Salz  
3 EL Rum  
½ TL Zimt  
500 g Schlagsahne

### Zubereitung:

1. 200 g Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Eigelbe mit Zucker, Rum und Salz in einem Wasserbad aufschlagen bis die Masse leicht andickt, dann kaltschlagen. Zimt, Kakao und Schokolade unterziehen. Sahne steif schlagen, die restliche Schokolade fein hacken und beides unterheben. Masse in eine kleine rechteckige Form geben, glatt streichen, mit Folie abdecken und tiefkühlen, bis die Masse fest ist.
2. Wenn das Parfait gefroren ist, in Form schneiden und anrichten.