

SPARGEL MIT MISO MAYONNAISE UND REISCHIPS / STERNEKÜCHE FÜR ZUHAUSE



Ich bin für dieses Video und Rezept in Ausbildung bei unserem Sternekoch Dennis gegangen. Mit dem neuen Format möchten wir euch die Sterneküche nach Hause bringen. Für diese Vorspeise aus weißem Spargel haben wir einige verschiedene Komponenten zubereitet und sie dann auf einem Teller hübsch angerichtet. Den Spargel haben wir in Nussbutter angebraten, dazu gab es eine selbstgemachte Miso-Mayonnaise ohne Ei und knusprige Reischips. Die würzige Vinaigrette und die Misopaste geben dem Gericht einen asiatischen Geschmack.



Zubereitungszeit

60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

SPARGEL VORBEREITEN

Entferne die holzigen Enden des Spargels und schäle ihn. Tupfe den Spargel mit einem Küchenpapier trocken, bestreue ihn dann mit Salz und Zucker und lasse ihn bis zum Weiterverarbeiten stehen.

NUSSBUTTER

Gib die Butter in einen kleinen Topf und erhitze sie bei mittlerer Hitze. So klärt sich die Butter. Erhitze sie, bis sie die gewünschte Farbe erreicht hat. Gieße sie durch ein feines Sieb und stelle sie bis zur Weiterverwendung zur Seite.



Die nicht verwendete braune Butter kannst du für mindestens zwei Wochen luftdicht verpackt im Kühlschrank lagern und weitere Gerichte damit verfeinern.

MISO MARINADE

Erhitze Sake und Mirin in einem Topf und reduziere sie so auf etwa ein Drittel der Menge. Gib die restlichen Zutaten dazu und verrühre alles mit einem Schneebesen glatt.

REISPAPIER CHIPS

Erhitze das Öl auf etwa 180-200 °C in einer Pfanne. Gib jeweils ein Blatt Reispapier in das heiße Öl, frittiere es für etwa 5 Sekunden, bis es vollständig aufgepufft ist und nimm es direkt wieder aus der Pfanne. Lasse es auf einem Küchenpapier abtropfen und würze es mit Salz und Baharat.



Die Gewürzmischung Baharat kannst du fertig kaufen oder dir selbst zusammenstellen. Ich mische dazu gerne: 0,5 TL Paprika, 1 Prise Zimt, 1 Prise Koriander (gem.), 0,25 TL Pfeffer, 1 Prise Schwarzkümmel (gem.), 1 Prise Orangenschale (Abrieb), 1 Prise Anis (gem.), 1 Prise Muskatnuss (gem.), 0,25 TL Kreuzkümmel (gem.) und 1 Prise Kardamom (gem.). Die übrige Gewürzmischung kannst du für weitere Gerichte luftdicht verpackt aufbewahren.

SPARGEL:

- ☐ **10** Stangen weißer Spargel
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **½ TL** Zucker

NUSSBUTTER:

- ☐ **250 g** Butter

MISO MARINADE:

- ☐ **90 ml** Sake
- ☐ **50 ml** Mirin
- ☐ **1 EL** Miso Paste
- ☐ **1** Limette (Saft und Abrieb)

REISPAPIER CHIPS:

- ☐ **200 ml** Sonnenblumenöl
- ☐ **2** Blätter Reispapier
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Baharat

MAYONNAISE:

- ☐ **100 ml** Milch (kalt, mind. 3,5 % Fett)
- ☐ **1 Msp.** Senf
- ☐ **3 EL** Flüssigkeit (aus einem Jalapeño Glas)
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐

SPARGEL MIT MISO MAYONNAISE UND REISCHIPS / STERNEKÜCHE FÜR ZUHAUSE



MAYONNAISE

Gib die kalte Milch mit dem Senf, Jalapeño Wasser, Salz und der Miso Marinade in ein hohes Gefäß. Püriere alles mit einem Stabmixer und gib das Öl tröpfchenweise in die Milch, bis sie emulgiert und die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

PONZU-AHORNSIRUP-VINAIGRETTE

Verrühre alle Zutaten miteinander.

DEKORATION VORBEREITEN

Schäle den Spargel und schneide ihn in dünne Streifen. Hoble die Radieschen in feine Scheiben. Marinieren beides separat mit Limettensaft, Olivenöl und Salz. Schneide die Jalapeño in feine Scheiben.

SPARGEL ANBRATEN

Erhitze etwas Nussbutter in einer großen Pfanne auf mittlere Hitze und brate den Spargel darin von allen Seiten für insgesamt etwa 10 Minuten an, bis er gar und leicht gebräunt ist.

SERVIEREN

Richte den Spargel auf Tellern an. Gib die Mayonnaise darüber und lege die Jalapeño- und Radieschen Scheiben darauf. Rolle die marinierten Spargelstreifen auf und setze sie auf die Mayonnaise. Gieße etwas Vinaigrette darüber. Brich die Reischips in grobe Stücke, verteile sie über dem Spargel und serviere die Vorspeise direkt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

- ☐ **4 EL** Miso Marinade
- ☐ **300 ml** Sonnenblumenöl

PONZU-AHORNSIRUP-VINAIGRETTE:

- ☐ **50 ml** Ponzu (oder Sojasoße)
- ☐ **2 EL** Ahornsirup
- ☐ **1 EL** Sesamöl
- ☐ **2 EL** Olivenöl
- ☐ **½** Limette (Saft)

ZUM SERVIEREN:

- ☐ **1** Stange weißer Spargel
- ☐ **2** Radieschen
- ☐ **1 TL** Limette (Saft)
- ☐ **1 TL** Olivenöl
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1** Jalapeño (grün)