Vegetarisch

Solo-Spargel mit Kürbiskernölschaum

Vorspeise
Rezeptart

40 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

20 Stk. (ca. 800 g) gleich dicke Spargelstangen (mind. 22 mm dick – Solo-Qualität)
Salz
Saft von 1 Zitrone
1 EL Butter
1 EL Kristallzucker

Kürbiskernölschaum:
100 ml Weißwein
50 ml Hühnerfond
20 ml Apfelessig
1 Schalotte, fein gehackt
Salz
4 weiße Pfefferkörner
1 Eidotter
1 Ei
100 ml Butter
120 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Saft von 1/2 Zitrone
etwas Wasabipaste (oder Oberskren)

frische Kräuter zum Garnieren

Zubereitung

In einem breiten Topf reichlich Wasser mit Salz, Zitronensaft, Butter und Zucker zum Kochen bringen. Währenddessen Spargel schälen (nur die unteren 2/3 der Stangen), die holzigen Teile wegschneiden. Geputzten Spargel in das kochende Wasser einlegen und zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen (das Wasser darf hierbei nicht mehr kochen).
Inzwischen für den Kürbiskernölschaum Schalotte fein hacken und mit Weißwein, Hühnerfond, Apfelessig, sowie Salz und Pfefferkörner auf ca. die Hälfte einkochen lassen. Spargel aus dem Wasser nehmen (gut abtropfen lassen und warmstellen) und das Kochwasser erneut aufkochen lassen. Weißwein-Reduktion durch ein Sieb seihen, mit Ei und Eidotter über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Währenddessen Butter in einer Pfanne bräunen. Gebräunte Butter und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zur Creme geben und weiter aufschlagen. Mit Zitronensaft, Wasabipaste oder Oberskren und Salz abschmecken und bis zum Anrichten warmstellen.
Spargel auf vorgewärmte Teller setzen, mit Kürbiskernölschaum umkränzen und mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp: Gedämpfte Heurige Erdäpfel oder ein feines Kräuterrisotto sowie Rohschinken oder frisch gebackenes Kürbiskernöl-Gebäck ergänzen dieses Gericht ideal.

Rezept von Hans Peter Fink (steirischer Spitzenkoch) / Foto: Melbinger