

Rucola in Balsamicomarinade mit Parmesan und karamelisiertem grünem Spargel

für 4 Personen

200	g	Rucola
40	ml	Balsamicoessig
60	ml	Sonnenblumenöl
40	ml	Olivenöl
50	g	Parmesan am Stück
500	g	grüner Spargel
30	g	Butter
80	g	Tomaten
		Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle



Den Rucola in kaltem Wasser waschen und die festen Stiele aussortieren, gut abtropfen lassen und kalt stellen.

In den Balsamico Salz, Pfeffer und ca.2 Teelöffel Zucker einrühren. Unter ständigem Rühren erst ganz langsam das Sonnenblumenöl und am Ende das Olivenöl einrühren. Mit einem Löffel den Dressing probieren und evtl. nachwürzen.

Die Tomaten vom Stielansatz befreien und kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser ca. 5 Sekunden kochen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Haut von den Tomaten abziehen und das Kerngehäuse entfernen, nun das restliche Tomatenfleisch in Würfel schneiden.

Den grünen Spargel schälen und die Enden abschneiden, in 3 cm große Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne anschwelen. Etwas Zucker zu dem Spargel geben und das ganze karamellisieren lassen, mit etwas von dem Dressing den Spargel würzen und die Tomatenwürfel dazu geben. Den Rucola mit dem Dressing marinieren und mit dem Spargel gemeinsam auf einem Teller anrichten.

Ravioli von Spargel und Garnelen im Spargelschaum

für 4 Personen

100	g	Mehl
2	Stk.	Ei
200	g	Spargel
100	g	Garnelen
100	ml	Sahne
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss und Zucker
50	ml	Weißwein
200	ml	Sahne
100	ml	Spargelfond



Aus dem Mehl, einem Ei, einem Teelöffel Olivenöl sowie Salz, etwas Muskatnuss und Pfeffer einen glatten Teig kneten. Den Teig ca. 1 Std., in Klarsichtfolie eingepackt, im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen, in feine Stücke schneiden und bissfest abkochen. Die Garnelen in einer Küchenmaschine mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch zerkleinern, nach und nach die sehr kalte Sahne in die laufende Küchenmaschine, mit den Garnelen, laufen lassen. Aus den Garnelen soll eine feste, homogene Farce werden. Unter die Farce die blanchierten Spargelstücke mischen und alles kalt stellen. Aus dem Nudelteig, mit Hilfe einer Nudelmaschine, dünne Teigplatten herstellen und kleine Häufchen von der Garnelen Farce darauf verteilen. Auf die freie Nudelfläche, mit Hilfe eines Pinsels zerschlagenes Ei verteilen und eine zweite Nudelplatte darauf legen. Mit einem runden Ausstecher Ravioli ausstechen und diese in Salzwasser blanchieren.

Aus dem Spargelfond, der Sahne und dem Weißwein eine kräftige Suppe kochen, in einen Sahnesiphon füllen und zwei Kapseln darauf geben. Die gegarten Ravioli in einem tiefen Teller anrichten und die Suppe mit dem Sahnebläser darüber portionieren.

Kalbsröllchen mit Schinken und Kräutern gefüllt dazu Spargel und Sauce Hollandaise

für 4 Personen

600	g	Kalbshuft
60	g	gekochter Schinken, hauchdünn geschnitten
500	G	Btl. grüne Sauce
1,2	Kg	Spargel
3	Stk.	Eigelb
50	ml	Weißwein
300	g	Butter
1/2	Stk.	Zitrone

Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle und
 Worcestersauce



Den Spargel schälen und die Enden abschneiden, in Salzwasser bissfest garen.

Die Kalbshuft in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Hilfe eines Plattiereisens (oder Stieltopf) plattieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen, den gekochten Schinken darauf legen und die gewaschenen Kräuter darauf verteilen. Nun das Fleisch sehr fest aufrollen und in einer heißen Pfanne von der Seite als erstes anbraten an der die offene Stelle der aufgewickelten Roulade ist. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf 100°C ca. 20 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf zum kochen bringen und solange Knöcheln lassen bis das Wasser verdampft ist, nun durch ein feines Sieb passieren und zur Seite stellen.

Die Eigelb mit dem Weißwein, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einem Spritzer Worcestersauce über einem Wasserbad zu einer Cremigen Masse aufschlagen. Im Anschluss die abgekühlte Butter langsam in die Ei-masse einrühren und nochmals abschmecken.

Nun alles auf einem Teller anrichten.

Crème brûlée mit Erdbeeren

für 4 Personen

250 ml Sahne
 100 ml Milch
 50 g Zucker
 4 Stk. Eigelb
 Vanillestange und Zitronengraß
 500 g Erdbeeren
 Vanillestange
 Grand Marnier



Die Milch, Sahne mit der Vanillestange und dem Zitronengraß in einem Topf langsam aufkochen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Sahne Mischung durch ein feines Sieb passieren und mit den Eigelb und dem Zucker verrühren. In feuerfeste Formen füllen und im Backofen bei 160°C Ober und Unterhitze 45 Minuten garen. Für ca. 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Aus einem Teil Wasser und einem Teil Zucker einen Läuterzucker kochen und etwas Minze dazu geben. Die Erdbeeren waschen, putzen und mit dem erkaltetem Läuterzucker und Grand Marnier marinieren. Die Crème aus dem Kühlschrank nehmen und mit braunem Zucker bestreuen, mit einem Brenner karamellisieren. Nun beides miteinander servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen
 Ihr Culina Live Team