



**ZUTATEN für 4 Personen**

**SPARGEL** 20 Stangen weißer Spargel; 100 g Butter; 50 g fein geschnittener Schnittlauch

**KNUSPERMISCHUNG** 100 g gehackte Mandeln, 50 g gehackte Pinienkerne, 5 g Salzflakes, 30 g geröstete Leinsamen, 20 g Togarashi (japanische Chili-Pfeffermischung)

**SPARGELCREME** 600 g Spargelabschnitte; 200 g geschälte Kartoffeln; 100 g Butter

**SCHWARZE QUINOA** 250 g schwarze Quinoa; 500 ml Sojasoße, 500 g Ketjap Manis, 500 ml Apfelsaft, 500 ml Orangensaft; 200 g Stangensellerie; 200 g Karottenwürfel; 200 g Lauch; 4 Sternanis; 3 Lorbeerblätter; 15 Stück Piment; 4 Stangen Zitronengras; 50 g Zucker, 250 ml Balsamico-Essig; 100 g Parmesan

**MEERRETTICHSCHAUM** 50 g Tafelmeerrettich aus dem Glas; 150 ml Brühe; 100 ml Milch; Salz; 5 g Lezithin

**MEERRETTICH** 50 g zum Darüberreiben

## WEISSER SPARGEL MIT SCHWARZER QUINOA im Knuspermantel an Schnittlauch und Meerrettich

**SPARGEL** Spargel schälen, Wasser zum Kochen bringen, mit viel Zucker und Salz abschmecken. Den Spargel in siedendem Wasser garen (nicht zu weich, eher noch etwas bissfest aus dem Wasser nehmen und dafür nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sondern ausdampfen lassen). Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spargel darin glacieren und salzen. Anschließend den Spargel in der Knusper-

mischung wälzen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

**KNUSPERMISCHUNG** Gehackte Mandeln und Pinienkerne mit Leinsamen, Salzflakes und Togarashi in der Pfanne rösten.

**SPARGELCREME** Spargelabschnitte mit den geschälten Kartoffeln klein schneiden und mit der Butter farblos weich schwitzen. Alles pürieren und abschmecken.

**SCHWARZE QUINOA** Schwarze Quinoa waschen und in ungesalzenem Wasser 8 Minuten kochen. Sojasoße, Ketjap Manis, Apfelsaft, Orangensaft, Stangensellerie, Karottenwürfel, Lauch, Sternanis, Lorbeer, Piment und Zitronengras zum Kochen bringen und 20 Minuten ziehen lassen. Alles passieren. Zucker karamellisieren, mit dunklem Balsamico-Essig ablöschen und einkochen. Parmesan fein reiben.

Quinoa in einer Sauteuse anrösten. Mit dem Sojasoßen-Fond ablöschen und Balsamico-Reduktion dazugeben. Zum Schluss den geriebenen Parmesan einstreuen und abschmecken.

**MEERRETTICHSCHAUM** Den Meerrettich mit Brühe und Milch aufkochen, passieren, mit Salz abschmecken und mit Lezithin aufschäumen.

## GRÜNE SCHAUMSUPPE

*vom Spargel mit Knoblauchsrauke, Schafsricotta*

**ZUTATEN für 4 Personen**

8 Stangen grüner Spargel; 20 Stangen weißer Spargel; 3 Schalotten; 200 g Nussbutter; 2 l Brühe; 200 ml Sahne; 1 Bund Knoblauchsrauke; ½ Bund Kerbel; 200 g Schafsricotta; ¼ Bund Bronzefenchel

**ZUBEREITUNG** Grünen und weißen Spargel schälen. Die grünen Spitzen blanchieren und als Einlage verwenden. Die Enden klein schneiden und mit Schalottenwürfeln in der Nussbutter anschwitzen, dann salzen und mit Brühe aufgießen. Zuerst weich kochen und anschlie-

ßend mit etwas Sahne, Knoblauchsrauke (nach Belieben), etwas Kerbel (ebenfalls nach Belieben) fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren, abschmecken. Vor dem Anrichten Schafsricotta, Spargel und Bronzefenchel auf den Teller legen und die Schaumsuppe darübergießen.



**GRÜNE KÜCHE** Stephan Hentschel ist Chefkoch im angesagten Berliner Restaurant „Cookies Cream“ und kocht dort rein vegetarisch

# Spitzen-Stangen

Mit Spargel geht alles. Stephan Hentschel vom vegetarischen Restaurant „Cookies Cream“ in Berlin hat für H.O.M.E. ein ganzes Menü aus dem weißen und grünen Gourmet-Gemüse kreiert

REZEPTE STEPHAN HENTSCHEL/  
„COOKIES CREAM“,  
WWW.COOKIECREAM.COM  
FOTOS MANFRED KLIMEK



**GEGRILLTER SPARGEL** mit Haselnuss-Mayonnaise, Salatspitzen, Erbsen & Pimpinelle

**ZUTATEN** für 4 Personen

**SPARGEL** 20 Stangen weißer Spargel; 100 g Butter; 1 Zitrone

**HASELNUSS-MAYONNAISE** 2 Eier; ½ EL Dijon-senf; 5 g Salz; Saft einer halben Zitrone, 100 ml Pflanzenöl; 100 ml Haselnussöl; 50 g Haselnüsse

**SALAT** 500 g Erbsen; 10 Stangen grüner Spargel; 1 Bund Pimpinelle; ½ gewaschener, gezupfter Friséesalat; 100 ml Olivenöl; 30 ml Limettensaft

**SPARGEL** Den weißen Spargel schälen, längs halbieren und grillen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und salzen. Den gegrillten Spargel mit Zitronensaft in der Pfanne glacieren.

**MAYONNAISE** Eier, Senf, Salz und Zitrone mixen. Anschließend mit Pflanzenöl und Haselnussöl zur Majo hochziehen. Haselnüsse rösten und brechen.

**SALAT** Erbsen aus der Schale brechen, blanchieren und schälen. Den grünen Spargel dünn schneiden oder hobeln. Gemeinsam mit der gezupften Pimpinelle, dem Friséesalat, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Salat verarbeiten und mit dem weißen Spargel anrichten.

**ZUTATEN** für 4 Personen

**SPARGEL** 25 Stangen dünner weißer Spargel; 1 l Holunderblüten-Sirup

**BUCHWEIZENERDE** 150 g Buchweizen; 150 g Mandelgrieß; 50 g Mandelstifte; 40 g brauner Zucker; 40 g Puderzucker; 20 g Kakao; 100 ml Pflanzenöl

**SAUERAMPFER-EIS** 2 Bund Sauerampfer; 2 EL Milchpulver; 125 g Puderzucker; 375 g Joghurt

**LUFTSCHOKOLADE** 300 g 55-% Kuvertüre; 80 ml Öl

**BLÜTEN** zum Dekorieren

**HOLUNDER-SPARGEL** mit Buchweizen, Luftschokolade und Sauerampfer-Eis

**HOLUNDER-SPARGEL** Weißen Spargel schälen (wir brauchen nur die Spitzen, der Rest kann anderweitig verwendet werden) und über Nacht in Holunderblüten-Sirup einlegen. Den Sirup auf 80° C erhitzen, den Spargel 5 Minuten darin ziehen lassen und danach sofort abkühlen.

**BUCHWEIZENERDE** Alle Zutaten mischen und bei 180° C 10 Minuten backen.

**SAUERAMPFER-EIS** Alle Zutaten fein mixen, passieren und in eine Eismaschine geben oder mit dem Pacojet zubereiten.

**LUFTSCHOKOLADE** Kuvertüre schmelzen, mit Öl verrühren und auf 30° C herunterkühlen. Die Masse in einen Siphon füllen. Alles auf ein Blech mit Backpapier sprühen, frosten und anschließend in die gewünschte Größe brechen.





## WACHTELEI IM BRICKTEIG

mit wildem Spargel auf Kartoffelcreme

### ZUTATEN für 4 Personen

**KARTOFFELCREME** 1 kg mehlig kochende Kartoffeln; 500 ml Sahne

**WILDER SPARGEL** 500 g wilder Spargel; 50 ml Olivenöl

**WACHTELEIER IM BRICKTEIG** 1 Packung französischer Brickteig; 8 Wachteleier; 1 Karotte; 1 Stange Lauch; ¼ Knolle Sellerie; 30 g Butter; 2 l Pflanzenöl zum Ausbacken

**KARTOFFELCREME** Die Kartoffeln schälen, weich kochen und passieren. 500 g passierte Kartoffeln mit der Sahne aufkochen und mit Salz abschmecken. Die Masse in einen Siphon füllen.

**WILDER SPARGEL** putzen und die Spitzen in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz abschmecken.

**WACHTELEI IM BRICKTEIG** Den Brickteig in Kreise schneiden oder

ausstechen (15 cm), die Gemüsegewürfel (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Butter anschwitzen und salzen. Auf den Brickteig einen Teelöffel Röstgemüse geben, ein Wachtelei darüber aufschlagen. Zusammenklappen und in heißem Fett ausbacken.

**ANRICHTEN** Kartoffelcreme in den tiefen Teller sprühen, 2 gebackene Wachteleier darauflegen, Spargel darübergeben.