

THE FLYING SCHLEMMER

SPARGELMOSAIK / MISO HOLLANDAISE

Ein Rezept von Star DJ Alle Farben / Berlin

Spargelmosaik

400g grüner Spargel
500g weißer Spargel
16-20 Nori Blätter

Sud

2 Teile Wein (ca. 100ml)
2 Teile Wermut (ca.100ml)
1 Teil Weißweinessig (ca. 50ml)
2 Schalotten fein gewürfelt
1TL Pfefferkörner

Hollaindaise

200g Butter
3 Eigelb
Salz
Pfeffer
1TL Zitronensaft
2EL Miso-Paste



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SPARGELMOSAIK / MISO HOLLANDAISE

Ein Rezept von Star DJ Alle Farben / Berlin

Zubereitung

Grünen und weißen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Beide Spargelsorten vollständig schälen und die Schalen aufbewahren.

Die Schalen in einen Entsafter geben und den Saft extrahieren. Alternativ können Sie die Schalen mit etwas Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und den Sud durch ein Sieb passieren, um den „Saft“ zu gewinnen.

Einen Topf mit dem Spargelsaft zum Kochen bringen. Den Spargel darin 2-3 Minuten blanchieren, bis er gerade zart, aber noch bissfest ist. Sofort in Eiswasser abschrecken, um das Kochen zu stoppen und die Farbe zu erhalten.

Jede Spargelstange einzeln in ein Stück Nori-Blatt einwickeln. Das Nori-Blatt kann je nach Größe der Stangen zurechtgeschnitten werden, sodass es den Spargel komplett umschließt.

Ein großes Nori-Blatt auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Die eingewickelten Spargelstangen abwechselnd mit dem Kopf nach oben und unten in Mosaikform auf das Nori-Blatt legen, sodass beim Aufrollen ein schönes Muster entsteht.

Das Nori vorsichtig um die Spargelstangen rollen, um eine feste Rolle zu formen. Falls nötig, können Sie ein weiteres Nori-Blatt verwenden, um die Rolle vollständig zu schließen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SPARGELMOSAIK / MISO HOLLANDAISE

Ein Rezept von Star DJ Alle Farben / Berlin

Zubereitung

Die Rolle in Frischhaltefolie einwickeln und sicherstellen, dass sie fest und dicht ist, damit die Form erhalten bleibt.

Die eingewickelte Rolle für 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen, damit sich die Aromen verbinden und die Rolle fester wird.

Die Rolle aus dem Kühlschrank nehmen, die Frischhaltefolie entfernen und die Rolle in Scheiben schneiden.

In einem kleinen Topf Weißwein, Wermut und Weißweinessig zusammen mit den Schalotten und den schwarzen Pfefferkörnern geben.

Die Mischung zum Kochen bringen und auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf etwa zwei Drittel reduziert ist (ca. 100 ml übrig). Dies dauert etwa 10-15 Minuten.

Den Sud durch ein feines Sieb gießen, um die festen Bestandteile zu entfernen, und beiseite stellen.

Die Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen und weiter erhitzen, bis sie anfängt zu bräunen (Nussbutter). Vom Herd nehmen und warm halten.

Die Eigelbe in einer hitzebeständigen Schüssel leicht verquirlen. Dann die gleiche Menge des gekochten Suds zum Eigelb geben und gut vermischen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SPARGELMOSAİK / MISO HOLLANDAISE

Ein Rezept von Star DJ Alle Farben / Berlin

Die Eigelb-Sud-Mischung über einem Wasserbad bei niedriger Hitze auf 60-70 Grad erhitzen, dabei ständig rühren, bis die Mischung eindickt und cremig wird. Achten Sie darauf, dass die Mischung nicht zu heiß wird, um ein Gerinnen der Eier zu vermeiden.

Die heiße, gebräunte Butter langsam unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung einfließen lassen, bis eine glatte, dicke Sauce entsteht.

Zum Schluss Salz, frisch gemahlene schwarzen Pfeffer, Zitronensaft und Miso-Paste nach Geschmack einrühren. Gut umrühren, bis alles gut vermischt und die Sauce geschmeidig ist.

Anrichten

Die Miso-Hollandaise in einen Teller füllen und das Spargelmosaik darauf platzieren.



Zum Podcast

