

WILDWASSERGARNELE, 48 STUNDEN SPARGEL, NUSSBUTTER, ZITRONENGELE

FÜR 4
PERSONEN



ORIGINALREZEPT VON
STERNEKOCH MARKUS SEMMLER

Markus Semmler
kochkunst  ereignisse

ZUTATEN

4 Stück	Wildwassergarnelen	30 ml	weißer Balsamico
8 Stangen	weißer Spargel	50 ml	Sauternes
250 g	Butter	1 TL	Honig
100 g	gemischte Wildkräuter / Sprossen	100 ml	Olivenöl
100 g	konfierte Zitronen	100 ml	Mineralwasser
2	Schalotten		Meersalz
			Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Für die Vinaigrette die Schalottenbrunoise (sehr kleine Würfel) in Olivenöl anschwitzen, mit Sauternes und weißem Balsamico ablöschen. Tipp: Wenn Sie keinen Sauternes zur Hand haben können Sie diesen auch durch weißen Portwein ersetzen. Einmal aufkochen. Auffüllen mit 1 Teelöffel Honig und 100 ml Mineralwasser. Mit etwas Meersalz abschmecken und 100 ml Olivenöl einrühren.

Die Butter aufsetzen und solange auskochen bis das Eiweiß nussig wird, dann durch ein feines Sieb passieren. Tipp: Die Butter sollte den halben Topf bedecken, wenn der Schaum bis zum Rand aufsteigt ist das Eiweiß braun und die Butter geklärt, dann sofort vom Herd und passieren. Nun den Spargel schälen und in einem geeigneten Gefäß mit der Nussbutter bedecken und 48 Std. bei 53°C im Ofen garen.

Die konfierte Zitrone fein pürieren und in eine Spritzflasche geben. Die Garnelen bis auf das Schwanzstück schälen und den Darm entfernen. Die Karkassen rösten, mit Olivenöl bedecken und einmal aufkochen, an die Seite stellen und ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren.

Die Garnelen mit einem Klappschnitt halbieren und mit dem Garnelenöl und grobem Salz marinieren und kurz in der Pfanne von der unteren Seite scharf anbraten, der obere Teil sollte roh, nur leicht warm sein.

Den Spargel in 6 cm lange Stücke schneiden und mit der Nussbutter beträufeln, dann die Garnele aufsetzen, mit Wildkräutern und Tupfen vom Zitronengel dekorieren.