

# Hier und heute



## **Espuma vom Spargel mit Eigelb, Wacholderschinken und Schnittlauch**

Gourmetkoch Fabian Timmer macht aus Spargelschalen eine feine schaumige Suppe, die sogenannte Espuma. Für Gaumen und Auge komponiert er den Kartoffel-Spargelschaum mit Eigelb, Wacholderschinken und Schnittlauch.

### **Das Rezept**

(von Fabian Timmer für vier Personen)

### **Die Zutaten**

- 250 g Spargelschalen
- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 250 ml Sahne
- 4 Eier
- 200 g geräucherter, gekochter Wacholderschinken
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Scheiben Toastbrot
- Salz, Zucker, Pfeffer
- Sahnesiphon, Pürierstab/Mixer

### **Zubereitung**

Die Spargelschalen in einen Topf mit einem Liter kaltem Wasser, einer Prise Salz, etwas Zucker und vier Toastscheiben geben (sie entziehen dem Fond die Bitterstoffe). Langsam aufkochen und nur ca. zwei Minuten kochen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren (die Schalen nicht ausdrücken).

Anschließend den passierten Fond bei schwacher Hitze um ca. die Hälfte reduzieren lassen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in etwa walnussgroße Stücke schneiden. Die Kartoffelwürfel in dem reduzierten Fond ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Nun die Sahne und die Butter hinzugeben und kurz mitkochen lassen. Während die Kartoffeln weichkochen, den Wacholderschinken in feine Würfel schneiden, außerdem den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die Eier trennen und die Eigelbe auf die vier Suppenschalen verteilen.

Nun die Kartoffeln in dem Spargelfond mit einem Mixstab fein pürieren. Anschließend das flüssige Püree durch ein sehr feines Sieb passieren (damit auch die letzten kleinen Stückchen entfernt werden, die den Sahnesiphon verstopfen könnten.) Das Püree mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und anschließend in einen Sahnesiphon geben. (Vorsicht heiß!) Den Sahnesiphon zudrehen und mit zwei Sahnekapseln aufladen. Bis zur Verwendung in einem heißen, nicht kochenden Wasserbad warmhalten.

Den gewürfelten Kochschinken auf die Eigelbe in den Suppenschalen verteilen. Siphon kräftig schütteln und vorsichtig den Spargelschaum aufspritzen. Das Eigelb sollte möglichst nicht beschädigt werden, damit es nicht ausläuft. Mit dem Schnittlauch garnieren und direkt servieren.

### **Tipps**

# Hier und heute



- Wer keinen Sahnesiphon hat, kann den Kartoffel-Spargelfond auch mit ein wenig kalter Butter zu einer Schaumsuppe aufmixen.
- Den Spargel-Kartoffelfond können Sie bereits ein bis zwei Tage vor der eigentlichen Verwendung vorbereiten und kurz vorher einfach im Sahnesiphon im Wasserbad erwärmen.