

## **PRESSE-INFO**

**Gourmetrestaurant Aubergine**

1. April 2019



Der Küchenchef des Gourmetrestaurant Aubergine im Interview

## **Spargeltipps aus der Sterneküche**

**Das Königsgemüse hat Saison. Ab Mitte April können sich Genießer das noble Gewächs wieder erntefrisch schmecken lassen. Sternekoch Maximilian Moser verrät, wie die Delikatesse zum Hochgenuss wird. Der Küchenchef des Gourmetrestaurant Aubergine nahe München spricht über die Unterschiede zwischen weißem und grünem Spargel, seine Lieblingssoße und darüber, wie die edlen Stangen auch ganz ohne Topf zubereitet werden können. Außerdem gibt er im Interview Rezepte direkt aus der Sterneküche des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg preis. [www.aubergine-starnberg.de](http://www.aubergine-starnberg.de)**

### **Herr Moser, wo bekommt man den besten Spargel?**

*Maximilian Moser:* Auf dem Markt oder an einem der kleinen Spargelhäuschen. Im Supermarkt sollte man eher vorsichtig sein, da der Spargel dort oft nicht frisch ist.

### **Woran erkenne ich das?**

Frische Ware erkennt man an ihrer feuchten Schnittfläche. Und auch ein weiterer einfacher Test eignet sich hervorragend: Gerade geerntete Stangen quietschen, wenn man sie aneinander reibt.

### **Haben Sie ein Patentrezept für die Zubereitung?**

Kleine Tricks gibt es natürlich schon. Zum Beispiel weißen Spargel sauber schälen, Schalen in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Etwas Zitronensaft, Salz und Zucker hinzugeben, das Ganze aufwallen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. In diesem Wasser den Spargel etwa sieben Minuten (je nach Stärke) lang kochen, aus dem Topf nehmen und zerlassene Butter oder eine selbst gemachte Sauce Hollandaise darüber geben. Letzteres liebe ich persönlich ganz besonders.

### **Ist dafür ein spezieller Spargeltopf nötig?**

Aber nein! Man kann jeden schmalen, hohen Topf benutzen. Wichtig ist dabei, dass sich die Spitzen des Spargels nicht im Wasser befinden, da sie schneller garen als der Rest. Übrigens kann man das Edelgemüse auch ohne Topf zubereiten: in Backpapier eingewickelt im Ofen.

### **Weißer Spargel, grüner Spargel - wodurch unterscheiden sie sich?**

Zunächst einmal im Geschmack. Die weiße Variante ist etwas milder als die farbige. Deshalb ist er aber nicht hochwertiger, sondern einfach anders. Grüner Spargel schmeckt kräftiger und würziger,

außerdem wird er schneller gar und enthält zudem mehr Vitamin C. Bei dieser Sorte reicht es, nur die untere Hälfte zu schälen. Weißer Spargel hingegen muss komplett von der Außenhaut befreit werden.

### **Kann ich frischen Spargel lagern?**

Ja, in einem feuchten Tuch hält Spargel bis zu drei Tage. Falls er schon geschält ist, bleibt er mit Schalen bedeckt genauso lange frisch. Und nach dem Kochen lässt sich Spargel ohne Weiteres einen Tag lang im Kühlschrank aufbewahren.

*Interview: Gregor Staltmaier/AHM PR*

## **SPARGEL-REZEPTE aus der Sterneküche von Maximilian Moser**

### **Rinderfilet mit Schokoladen-Chilikruste auf Kartoffel-Flusskrebsragout mit grünem Spargel**

#### **Zutaten für 6 Personen**

##### ***für das Fleisch:***

800 g Rinderfilet  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

##### ***für die Kruste:***

100 g Butter  
2 Eigelbe  
1 frische Chilischote  
3 EL Semmelbrösel  
50 g dunkle Schokolade (geschmolzen, aber nicht mehr heiß)

##### ***für das Kartoffel-Flusskrebsragout mit grünem Spargel:***

500 g Kartoffeln festkochend  
200 g grüner Spargel  
100 g Flusskrebs in Lake  
1 Tomate  
frisches Basilikum  
1 Schalotte  
2 EL Olivenöl  
50 ml flüssige Sahne

##### **Zubereitung:**

Für die Kruste Butter und Eigelb schaumig rühren. Nach Geschmack Chili, Semmelbrösel und Schokolade einrühren, abschmecken.

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Im Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, bis das Fleisch eine schöne, kräftige Farbe hat. Auf ein Gitter setzen, mit der Kruste zirka ½ cm dick bestreichen.

Filet beiseite stellen, Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Für das Flusskrebsragout Kartoffeln schälen, in 1 x 1 cm große Würfel schneiden, in Salzwasser weichkochen. Schalotte fein würfeln, in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Spargel an der unteren Hälfte schälen, in dünne Scheiben schneiden, eine Minute lang in der Pfanne mitdünsten. Mit Sahne ablöschen, die Hitze sehr gering halten. Tomatenwürfel, Basilikum und Flusskrebse hinzufügen und abschmecken. Nicht mehr kochen lassen, sonst werden die Flusskrebse zäh.

Das Rinderfilet 7 Minuten bei 160 Grad im Ofen garen. Anrichten und servieren.

## **Spargelcremesuppe mit gebackenen Garnelen-Nocken**

### **Zutaten für 6 Personen**

#### ***für die Spargelcremesuppe:***

150 g Spargel

1 l Spargelfond

500 ml Sahne

100 g Butter

2 Schalotten

15 g Mehl

200 ml Weißwein

Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Zitrone, Kerbel

#### ***für die Garnelen-Nocken:***

80 g weißen Fisch (z. B. Kabeljau)

6 Garnelen

100 ml Sahne

Schuss Pernod und Noilly Prad

100 g Pankomehl (japanisches Paniermehl aus Weißbrot)

Fett zum Ausbacken (z. B. Pflanzenöl)

Salz, Pfeffer, evtl. etwas frischen Koriander

#### **Zubereitung:**

Spargel waschen, schälen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Spargelschalen und Abschnitte in Wasser mit Salz, Zucker und einer ½ Zitrone auskochen. Schalotten in feine Würfel schneiden, in der Butter farblos anschwitzen. Mehl hinzugeben und kurz angehen lassen. Mit Weißwein ablöschen, um die Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Spargelfond auffüllen, erneut auf die Hälfte einkochen. Sahne und Spargelstücke hinzugeben. Köcheln lassen bis der Spargel weich ist (ggf. leicht mit Stärke abbinden). Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Kerbel und Zitronensaft würzen.

Für die Garnelen-Nocken den Fisch in feine Würfel schneiden und im Tiefkühler leicht anfrieren lassen. Anschließend mit der Sahne in einer Küchenmaschine zu einer Farce mixen. Die Garnelen fein hacken, unter die Fischmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, je einen Schuss Pernod und Noilly Prad unterrühren. Evtl. mit fein gehacktem Koriander abschmecken. Mit Hilfe eines Kaffeelöffels Nocken aus der Masse formen und im Pankomehl wälzen. Nocken in heißem Fett frittieren, Suppe auf Teller verteilen und mit den Garnelen-Nocken servieren.

## **Sauce Hollandaise**

### **Zutaten für 6 Personen**

#### **für die Reduktion:**

200 ml Weißwein

50 ml Weißweinessig

4 Schalotten

Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Piment, Senfkörner, Salz, Zucker

100 ml Wasser

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einen Topf geben und auf 150 ml reduzieren, passieren und abkühlen lassen.

#### **für die Hollandaise:**

150 ml Reduktion

6 Eigelbe

120 g geklärte Butter (Butter erwärmen bis sie flüssig ist und durch ein feines Tuch passieren. Die Molke bleibt im Tuch zurück, man hat die geklärte Butter.)

Salz, Zucker, Cayennepfeffer, Zitronensaft

#### **Zubereitung:**

Die Reduktion und die Eigelbe mithilfe eines Schneebesens in einem Schlagkessel (oder einem anderen geeigneten Topf) im Wasserbad schlagen, bis die Masse schaumig ist und eine Temperatur von zirka 70 Grad hat.

Den Kessel/Topf von der Hitze nehmen und die geklärte, max. 70 Grad warme Butter nach und nach unter ständigem Rühren zur Eimasse geben. Die Soße muss mit der Butter eine homogene Masse ergeben! Abschmecken mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer und Zitronensaft.

#### Weitere Auskünfte

Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Münchner Straße 17 D-82319 Starnberg Fon +49 8151 4470-290

aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de www.aubergine-starnberg.de

**Über das Gourmetrestaurant Aubergine.** Das Gourmetrestaurant Aubergine liegt südlich von München im oberbayerischen Starnberg, fünf Gehminuten vom Starnberger See entfernt. Bereits im zweiten Jahr nach der Eröffnung 2012 konnten Küchenchef Maximilian Moser und sein Team einen der renommierten Michelin-Sterne ergattern, den das Restaurant bis heute trägt. Das Aubergine überrascht mit moderner Architektur in ungezwungener Atmosphäre so manchen Gourmet nicht nur geschmacklich. Das Restaurant befindet sich in einem exklusiven Anbau des Vier Sterne Superior Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

## Pressekontakt

---

**Tom Carlos Kupfer**

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

**Gregor Staltmaier**

+49 8807 21490-16

gregor.staltmaier@hermann-meier.de

**Angelika Hermann-Meier PR**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de