



HOLGER BODENDORF
persönlich



BRETONISCHE ROTBARBE & GRÜNER SPARGEL

Rotbarbe / Misofond / grüne Spargelcrème
glacierte Mispeln / Erdnuss-Mayonnaise

für vier Personen

© Holger Bodendorf

Rotbarbe

4 Stk. Rotbarbenfilets á 60g / Olivenöl / Speisestärke
Meersalz

- Von den Fischfilets acht Streifen abschneiden und marinieren. Die Rotbarben würzen und mit etwas Speisestärke bepudern. In Olivenöl mit der Hautseite zuerst braten

Marinade für Rotbarben Streifen und grüner Spargel

100 ml weißer Balsamico / 80 g Honig / 1 Stk. Knoblauchzehe / 1 Zweig / Thymian / 2 g Meersalz

- Alles zusammen aufkochen und auf die Hälfte reduzieren.

Miso-Fond

10 g Misopaste / 100 ml Gemüsefond / weißer Balsamico / 20 g Butter / Meersalz / Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Im Gemüsefond die Misopaste und etwas Balsamico aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Butter würfeln und nach und nach untermixen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken

Erdnussmayonnaise

2 Stk. Eier / 100 ml Erdnussöl, geröstet / weißer Balsamico / Meersalz

- Die Eier mit etwas Balsamico mixen und das Erdnussöl langsam zugeben und mit Meersalz abschmecken

Roh marinierter Spargel

2 Stk. grüner Spargel

- Die Spargelstangen mit dem Sparschäler von der Spitze bis zum Ende in dünne Scheiben schälen. Mit der Vinaigrette marinieren.

Gebratener Spargel

8 Stk. grüner Spargel, geschält / Meersalz / Olivenöl
weißer Pfeffer aus der Mühle

- Die Spargelköpfe 3 cm lang abschneiden, den Rest ca. 5 cm lang schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten und würzen.



HOLGER BODENDORF
persönlich



BRETONISCHE ROTBARBE & GRÜNER SPARGEL

Rotbarbe / Misofond / grüne Spargelcrème
glacierte Mispeln / Erdnuss-Mayonnaise

für vier Personen

© Holger Bodendorf

Fortsetzung von Seite 1

Grüne Spargelcreme

6 Stk. grüner Spargel / 1 Stk. Schalotten / 200 ml
Spargelfond / Olivenöl / Zitrone / Meersalz

- Die Schalotten und den Spargel in kleine Stücke schneiden. Im vorgeheizten Topf in etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Spargelfond ablöschen und reduzieren, bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist. Mit Meersalz und Zitronensaft würzen. Mixen bis eine feine Crème entsteht.

Glacierte Mispeln

6 Stk. Mispeln / 20 ml Orangensaft / 1 Stk. Knoblauch / 2 Stk. Thymian

- 2 Mispeln schälen und achteln. Die restlichen Mispeln entsaften und mit dem Orangensaft sowie Knoblauch und Thymian aufkochen. Auf 1/3 reduzieren lassen, Mispeln zugeben und 1 Minute leicht köcheln.

Erdnusschips

100 g Erdnüsse geröstet, gesalzen / 20 ml Eiklar /
5 g Mehl 550er / 5 g Stärke

- Die Erdnüsse fein mixen und mit allen Zutaten vermengen. Hauchdünn auf eine Backmatte aufstreichen und bei 160°C für 8 Minuten backen.

