



Toni Kaiser



# Koch Köpfe

präsentieren

presented by **ÖGZ**

**Rezept eingereicht von:** Manuel Wagner – [www.rentacook.com](http://www.rentacook.com)

**Verwendetes Bauernland-Produkt:** Weißer Spargel

## Gefrorene Kreation vom weißen Spargel



**ZUTATEN (8 Portionen):** 300 ml Rahm, 80 g Zucker, 2 Stk. Eigelb, 20 ml Wasser, 400 g Spargel, weiß, 300 ml Wasser, 20 g Zucker, 1/4 Stk. Vanilleschote, 1 Eiweiß  
**Für die Sauce:** 20 ml Grand Marnier, 150 ml Orangensaft, 20 g Zucker  
**Für die Garnitur:** 80 g Couverture, dunkel, 100 g Zucker

**Zubereitung:** Die Spitzen der weißen Bauernland-Spargels abschneiden und beiseite legen. Den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden und in wenig Wasser mit 20 g Zucker gar kochen. Auskühlen und abtropfen lassen. Das Eigelb in eine Schüssel geben. 80 g Zucker und 1/4 ausgekrazte Vanilleschote beigegeben. Etwas Wasser dazugeben und über dem Wasserbad warm kalt schlagen. Das Eiweiß steif schlagen. Den Rahm steif schlagen. Den abgetropften Spargel mixen und durch ein Sieb streichen. Unter die Eigelbmasse mischen. Den Rahm und das Eigelb unter die Spargelgelbmasse heben und in Formen abfüllen. Im Tiefkühler gefrieren lassen.

**Für die Sauce:** Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Leicht reduzieren lassen. Mit Grand Marnier abschmecken, evt. mit Maizena abbinden. Die Couverture schmelzen und Ornamente spritzen. Zucker karamelisieren und Deckfäden ziehen. Vor dem Servieren die Spargelspitzen in der Orangensauce marinieren. Das Parfait auf einen Teller anrichten; mit Saucen-Spiegel und den Dekorationen garnieren.

## Betrieb der Woche:

### Rent a cook by Manuel Wagner

Mietkoch & PartyService  
Mühlbacherhofweg 4  
A-5020 Salzburg

Tel. +43 [676] 410 95 72

Fax +43 [662] 84 33 29

E-Mail: [info@rentacook.com](mailto:info@rentacook.com)

[www.rentacook.com](http://www.rentacook.com)

**Geöffnet:** Nach Voranmeldung

### Spezialitäten des Hauses:

Wir betreiben einen Mietkochservice für Privatpersonen und die Gastronomie. Um Ihnen im Küchenalltag die Arbeit zu

erleichtern, bieten wir Ihnen Calcmenu - die Software zur Berechnung von Rezepten, Menüs und Speiseplänen. Auf einfachste Weise berechnen Sie Warenkosten, Nährwerte und Verkaufspreis Ihrer Rezepte und Menüs.



Nehmen Sie am Kochköpfe Kreativwettbewerb teil. Nützen Sie die Gelegenheit zu einer kostenlosen Veröffentlichung Ihres Rezeptes und der Vorstellung Ihres Betriebes in der ÖGZ! Infos bei Petra Marada-Seletzky per E-Mail: [petra.marada@summerstage.co.at](mailto:petra.marada@summerstage.co.at) oder unter [www.bauernland.at](http://www.bauernland.at).