

# THE CLUB

*Alles für den guten Geschmack.*

## **Spargelrezepte von Alexander Kosch, F&B Manager in unserem Restaurant THE CLUB**

Unser Restaurant THE CLUB ist ein Ort, an dem du das Leben leichtnimmst, deine pure Lebensfreude zählt und du Erinnerungen sammelst.

Durch unser Teamwork zwischen Küche und Service wird jeder Besuch einzigartig.

Gemeinsam mit unseren Teams stehen wir Alexander Kosch und Laura Vohl für kreative, leckere und saisonale Gerichte.

Unsere großartige Weinauswahl wird nicht nur getrunken, sondern auch in unseren Gerichten verkocht. Mit sorgfältig ausgesuchten Getränken, Cocktails, die mit Liebe zubereitet werden und einem herzlichen Service gestalten wir euer THE CLUB Erlebnis.



Auf eine gute Zeit in unserem Restaurant THE CLUB.

*Laura Vohl*

F&B Manager

*Alexander Kosch*

F&B Manager

# SPARGELCREMESUPPE

Für 4 Personen

THE  
CLUB

## ZUTATEN

1 kg weißer Spargel  
1 L Wasser  
250 ml Sahne  
1 Zwiebel  
Salz  
30 g Butter  
200 g Kartoffeln, mehlig kochend  
etwas Zitronensaft  
Schnittlauchröllchen, Kerbel

## ZUBEREITUNG

1. Den Spargel schälen. Das Wasser mit den Spargelschalen langsam erhitzen und 2-3 Minuten köcheln lassen, die Schalen mit einer Schaumkelle entnehmen.
2. Anschließend den geschälten Spargel in den Spargelfond geben und ca. 10-12 Minuten bissfest kochen lassen. Den Spargel mit der Schaumkelle entnehmen.
3. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Die Spargelspitzen beiseitelegen, sie werden die Suppeneinlage.
4. Die Zwiebel und die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen. Die Kartoffeln dazugeben und kurz garen, dann mit dem Spargelfond auffüllen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Sahne und Spargelenden zugeben, aufkochen lassen und fein pürieren.
5. Mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
6. Die Spargelspitzen in die Suppe geben.
7. Schnittlauch und Kerbel fein schneiden und die Suppe garnieren.

GUTEN APPETIT!

# SPARGEL PANZANELLA MIT ERDBEEREN

Für 4 Personen

## ZUTATEN

400 g grüner Spargel  
400 g weißer Spargel  
200 g Ciabatta oder ähnliches Weißbrot  
250 g frische Erdbeeren  
250 g Kirschtomaten  
1 Stück Römersalatherz  
1 Bund Rucola  
40 g Pinienkerne  
18 El Olivenöl  
Salz  
Weißer Pfeffer aus der Mühle  
2 Tl Honig  
3 El Weißer Balsamico  
Saft einer Limette

GUTEN APPETIT!

## ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Ciabatta in ca. 2x2 cm große Stücke „rupfen“ oder schneiden. Das Brot mit 3 El Olivenöl und Salz marinieren. Den Ofen-Rost mit Backpapier auslegen und das Brot darauf verteilen. Das Brot ca. 6 min im Ofen rösten.
2. Den grünen Spargel evtl. putzen und ca. 2-3 cm vom Ende abschneiden.
3. Den weißen Spargel evtl. putzen und schälen. Dabei das obere drittel nicht schälen. Ca. 1-2 cm vom Ende abschneiden.
4. Den grünen und weißen Spargel in einer Pfanne mit 3 El Olivenöl bei mittlerer Hitze je nach dicke des Spargels ca. 5 bis 7 min bissfest braten, dabei salzen und pfeffern. Etwas abkühlen lassen und schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
5. Erdbeeren und Kirschtomaten waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren.
6. Rucola und Römersalatherz putzen, waschen und trockenen. Das Salatherz von Strunk befreien und in grobe Stücke schneiden.
7. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.
8. Essig, 2 El Wasser, Honig, Limettensaft, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen vermischen und 12 El Olivenöl nach und nach unter ständigem Rühren hinzugeben, damit eine Emulsion entsteht.
9. Alle Zutaten zusammengeben und genießen.

# SAUCE HOLLANDAISE

Für 4 Personen

THE  
CLUB

## ZUTATEN

350 g Butter  
3 Eigelb  
1 Ei  
25 g Schalotten Würfel  
50ml Weißwein trocken  
1 Lorbeerblatt  
25 ml Rapsöl  
25 ml Zitronensaft  
Salz  
Zucker  
Cayennepfeffer  
3 zerdrückte schwarze Pfefferkörner

GUTEN APPETIT!

## ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einem Topf schmelzen und im Anschluss durch ein Passiertuch (Alternativ frisches Küchentuch) passieren, um die Molke zu entfernen (es entsteht geklärte Butter).
2. Die Zwiebelwürfel mit dem Pflanzenöl glasig andünsten, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Ca. 3 Minuten reduzieren lassen und passieren.
3. Eigelb, Ei und die Reduktion mit einem Schneebesen in einer Metallschüssel auf heißem Wasserbad aufschlagen (ca. 2 -3 Minuten bis 80°C). Bitte nicht zu heiß!
4. Die geklärte Butter (ca. 50 °C) zuerst tröpfchenweise und dann nach und nach unterrühren, bis eine Emulsion entsteht (Verbindung von Ei und Fett). Mit den Gewürzen abschmecken.
5. Durch ein feines Sieb passieren und genießen.

### **Für die Hobbyköche unter uns:**

Die Sauce in eine 0,5L ISI Flasche füllen, 1 ISI Kapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Die ISI Flasche bei max. 75 °C im Wasserbad warmhalten oder sofort servieren und genießen.