



Christoph Ruffer

# ★ TOUR DE MENUE ★

WIR HOLEN DIE 2 STERNEKÜCHE FÜR SIE NACH HAUSE.  
KOCHEN SIE MIT CHRISTOPH RUFFER, KÜCHENCHEF  
RESTAURANT HAERLIN, HOTEL VIERJAHRESZEITEN, HAMBURG

Das renommierte Restaurant Haerlin, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, 19 Gault-Millau-Punkte und 4 ½ Fs des Magazins „DER FEINSCHMECKER“ wurde vom gleichnamigen kulinarischen Magazin DER FEINSCHMECKER des Jahreszeitenverlags zum „Restaurant des Jahres 2014“ ausgezeichnet!

## BUNTES SPARGELRAGOUT MIT ISARTALER ROHSCHINKEN

Die Tomaten über Kreuz einschneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Die Haut von den Tomaten abziehen und vierteln. Das Kerngehäuse und den Strunk entfernen, so dass man je Tomate vier Tomatenfilets erhält. Alle Tomatenfilets in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Olivenöl zugeben und miteinander vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die gewürzten Tomatenfilets nebeneinander legen und im Umluftofen bei 80 °C für 1,5 Stunden trocknen lassen. Danach die Tomatenfilets in Streifen schneiden und Beiseite stellen. Für das Spargelragout den Weißen Spargel schälen und das untere Ende abschneiden. Vom grünen Spargel nur das letzte Drittel schälen und das untere Ende abschneiden. Beide Sorten Spargel in kochendem Salzwasser garen, so dass sie noch einen leichten Biss haben. Danach in Eiswasser abkühlen lassen und schräg in Stücke schneiden. Die kleinen Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Petersilie fein hacken und über die gekochten Kartoffeln geben. Für eine Sauce Hollandaise die Eier trennen. Die Eigelbe in einen Aufschlagkessel geben und mit dem Weißweinessig und 3 Eßl. Wasser verrühren. Über einem kochenden Wasserbad die Eigelbe schaumig schlagen. Separat 200 g Butter in einem Topf erhitzen. Wenn die Eigelbbmasse cremig und warm ist die Butter tröpfchenweise unterrühren. Je mehr Butter eingerührt wird, desto weniger kann die Sauce Hollandaise gerinnen und umso schneller kann man die restliche Butter zugeben. Zuletzt die Sauce Hollandaise mit etwas Salz abschmecken und warm halten. Für das bunte Spargelragout die Spargelstücke in 30 g Butter erhitzen. Die getrockneten Tomatenstreifen zugeben und einige gezupfte Kerbelblättchen darüber streuen. Das bunte Spargelragout auf Teller anrichten und zusammen mit den Petersilienkartoffeln, der Sauce Hollandaise und dünne Scheiben vom Isartaler servieren.

### Zutaten\*\*\*

- 6 Tomaten
- 2 El Olivenöl
- 500 g weißer Spargel
- 450 g grüner Spargel
- 230 g Butter
- 500 g kleine Kartoffeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Eier
- 1 El Weißweinessig
- 1/2 Bund Kerbel
- 150 g Isartaler
- Salz / Pfeffer / Zucker



Für 2 Personen

### Nährwerte

Brennwert  
ca. 1537 kcal

Fett  
ca. 121 g

Gesättigtes Fett  
ca. 69 g

Kohlenhydrate  
ca. 64 g

davon Zucker  
ca. 20 g

Eiweiß  
ca. 46 g

Salz  
ca. 6,75 g

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden + 1,5 Stunden Trockenzeit

Schwierigkeitsgrad: ●●○○○