

THE  
**EPICUREAN**  
NIGHT

REZEPT

## DANIEL WALLENSTEIN

Sous Chef, Alois-Dallmayr Fine Dining\*\*, München

### SPARGEL, SOT L'Y LAISSE & ERBSE

BY DANIEL WALLENSTEIN



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by



**intergast**  
Und Dein Rezept funktioniert



### Sot l'y laisse:

2000g Sot l'y laisse (Pfaffenstücke)  
2L Optima Brat Gold

Die Sot l'y laisse kurz scharf anbraten und leicht würzen. Aus der Pfanne nehmen und mit Optima Brat Gold bedecken. Bei 56°C etwa 4 Stunden schmoren, bis sie weich sind.

### Spargel Hollandaise mit Grünem Curry:

1200g Spargelcremesuppe (Homestyle Edition by Intergast)  
300g Eigelb  
60g Green Curry Paste  
600g Optima Brat Gold (Buttergeschmack)  
15g Salz  
60g Zitronensaft

Spargelcremesuppe von Homestyle Edition mit Eigelb und Curry mixen. Auf 60°C erhitzen und mit Optima Brat Gold aufmontieren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. In einen Siphon abfüllen, mit zwei Kapseln laden und im Rechaud warmhalten.

### Erbsengel:

200g Erbsensaft  
225g Limettensaft  
600g Apfelsaft  
75g Zucker  
7,5g Gellan  
7,5g Agar-Agar

Alle Zutaten zusammen aufkochen und zwei Minuten kochen lassen. Gelieren lassen und anschließend im Mixer zu einem feinen Gel mixen.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

# THE EPICUREAN NIGHT

## REZEPT

powered by



**intergast**  
Und Dein Rezept funktioniert



### **Erbsenpüree:**

4000g Erbsenkerne  
800g Philadelphia  
Salz, Zucker, Zitronensaft

Erbsen kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, dann abgießen und mit Philadelphia fein pürieren. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

### **Geflügelfond:**

5kg Geflügelknochen  
300g Karotten  
300g Sellerie  
300g Zwiebeln

Knochen im Ofen bei 180°C anrösten. Im großen Kochtopf das Mirepoix (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) anrösten, Knochen dazugeben und mit Eiswürfeln bedecken. Aufkochen und dann 2 Stunden köcheln lassen. Passieren und auf 1L reduzieren. *Sot l'y laisse* vor dem Anrichten im Geflügelfond warmziehen.

### **Spargelsalat:**

2000g grüner Spargel  
2500g weißer Spargel  
Yuzusaft (ca. 200g)  
Salz, Zucker, Olivenöl

Grünen Spargel kurz grillen und würzen. Weißen Spargel schälen und in Salzwasser blanchieren, bis er bissfest ist. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und mit Yuzusaft, Salz, Zucker und Olivenöl marinieren und abschmecken.



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)