

# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Vogerlsalat mit gebratenen Zucchini



### Zutaten für 4 Portionen

200	g	Vogerlsalat
300	g	Zucchini
2	EL	Essig
4	EL	Olivenöl
60	g	Parmesan (gerieben)
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz

20 min. Gesamtzeit 15 min. Zubereitungszeit 5 min. Koch & Ruhezeit

### Zubereitung

1. Vogerlsalat waschen, trocknen und einfach mit Essig, Pfeffer, Salz und Olivenöl marinieren.
2. Zucchini waschen und würfeln und in sehr heißem Olivenöl kräftig anbraten. Wenn sie schön goldbraun sind, etwas salzen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und auf dem Salat verteilen.



# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Weißer Spargel mit Joghurt-Hollandaise zu Knusperschnitzel und Petersilienkartoffeln

45 Min.

### Zutaten 4 Personen:

750 g kleine Kartoffeln  
1 kg weißer Spargel  
Salz / Zucker / Pfeffer  
2 EL Zitronensaft  
4 Schweineschnitzel (à ca. 150 g)  
75 g Cornflakes  
2–3 EL Paniermehl  
1 Ei (Gr. M)  
2 EL Milch  
5 EL Mehl  
3–4 EL Öl  
100 g Joghurt-Butter  
1 g Joghurt-Butter  
2 Eigelbe (Gr. M)  
3–4 EL Weißwein  
2 EL Vollmilch-Joghurt  
½ Bund Petersilie  
Zitronenscheiben zum Garnieren



### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser 20–25 Minuten garen.  
Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden.  
Reichlich Wasser mit 1–2 TL Salz, ca. 1 TL Zucker und 1 EL Zitronensaft in einem großen Topf aufkochen.

Spargel darin ca. 15 Minuten garen. Fleisch waschen, trocken tupfen und evtl. zwischen 2 Lagen Folie dünner klopfen.

Cornflakes in einen Gefrierbeutel füllen und fein zerbröseln.  
Brösel mit Paniermehl mischen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Ei und Milch verschlagen.

Fleisch erst in Mehl, in verquirltem Ei und dann in Cornflakes-Panade wälzen.

Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen,

Schnitzel darin portionsweise von jeder Seite ca. 3 Minuten knusprig braun braten.

Fertige Schnitzel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten. 100 g Butter schmelzen. Eigelbe, 1 EL Zitronensaft und Weißwein über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Flüssige Butter und Joghurt nach und nach darunter schlagen.

**Weiter auf der Rückseite**

[www.michael-rothbart.de](http://www.michael-rothbart.de)



# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

mit 1 EL Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Kartoffeln abgießen und mit 1 EL Butter und Petersilie mischen.

Schnitzel, Kartoffeln und Spargel auf Tellern anrichten.

Joghurt-Hollandaise dazu reichen.

Mit Zitronenscheiben garnieren.



# Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

## Sauce Hollandaise

25 Min.

### Zutaten: 6 Personen

1 Schalotte  
10 Pfefferkörner  
3 EL Weißweinessig  
250 g Butter  
4 Eigelbe  
Salz, weißer Pfeffer  
1 EL Zitronensaft  
evtl. 1 Spritzer Worcestersoße



### Zubereitung

**Für die Reduktion:** Schalotte schälen, fein würfeln. Pfefferkörner leicht zerdrücken. 6 EL Wasser, Essig, Schalotte, Pfeffer in einem kleinen Topf aufkochen. Einkochen, bis die Flüssigkeit auf etwa ein Drittel reduziert ist. Reduktion durch ein feines Sieb in eine Metallschüssel gießen.

Inzwischen Butter klären: Butter so lange bei schwacher Hitze schmelzen, bis sie sich in drei Schichten trennt – in eine obere Schaumschicht aus Eiweiß, in eine mittlere Schicht aus gelbem Butterfett sowie in die sich unten absetzende Molke.

Topf vom Herd nehmen. Mit einem Esslöffel die weißen Molke Flöckchen abschöpfen.

Eigelb zur Reduktion geben und unterrühren. Auf ein heißes Wasserbad setzen und mit einem Schneebesen so lange aufschlagen, bis ein dickcremiger Schaum entsteht (dauert ca. 3 Minuten).

Die geklärte Butter erst tröpfchenweise und dann in dünnem Strahl mit dem Schneebesen unter die Eigelbmasse schlagen. Soße mit Salz, Pfeffer Zitronensaft und eventuell Worcestersoße abschmecken.

**TIPP:** Noch etwas Hollandaise übrig? Die Soße hält sich abgedeckt im Kühlschrank maximal zwei Tage. Alternativ kann man Reste auch einfrieren. Zum Auftauen/Erwärmen unbedingt ein heißes Wasserbad verwenden. Damit die Soße cremig bleibt, ein Eigelb mit etwas Wein aufschlagen. Zum Schluss unter die Soße schlagen.



## Rhabarberkuchen mit Baiser Haube

Zutaten: Springform 26 cm Ø für 12 Stücke  
800 g Rhabarber  
1 geh. EL + 275 g Zucker  
125 g weiche Butter  
1 Pck. Vanillezucker  
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone  
1 Prise Salz  
4 Eier (Gr. M)  
100 g Speisestärke  
100 g Mehl  
2 gestr. TL Backpulver  
2–3 EL Milch  
EL Zitronensaft



1

- Schritt 1** Rhabarber putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Mit 1 EL Zucker mischen
- Schritt 2** Butter und 125 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren, 3 Eier trennen und das Eiweiß kaltstellen. 1 Ei und die Eigelbe nacheinander, im Wechsel mit 20 g Speisestärke, unterrühren.  
Mehl, 80 g Stärke und Backpulver mischen, zusammen mit der Milch kurz unterrühren
- Schritt 3** Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl austäuben. Ca. 2/3 des Teiges in die Form geben, glattstreichen und den Rhabarber darauf verteilen.  
Restlichen Teig als kleine Kleckse auf den Rhabarber geben und leicht verstreichen.  
Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °/Umluft: 175 °) auf der 2. Schiene von unten 25–35 Minuten backen.
- Schritt 4** Eiweiß (**Eiweiß nicht ganz frisch**) steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln lassen und weitere 2–3 Minuten schlagen. Zitronensaft zum Schluss kurz unterschlagen.  
Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Temperatur herunterschalten (E-Herd: 175 °/Umluft: 150 °).  
Baiser Masse wolkenartig so auf dem Kuchen verteilen, dass rundherum ein ca. 1 cm breiter Rand frei bleibt.  
Kuchen auf der gleichen Schiene weitere 25–30 Minuten backen.  
Fertigen Kuchen mit einem angefeuchteten Messer vom Form Rand lösen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

