

Tim Meierhans

☒ Mainz, im April 2010. Die Wetterfrösche sind zuversichtlich: Jetzt kommt der Sommer nach Deutschland! Der deutsche Spargel ist schon da. Im Favorite Restaurant in Mainz baut Küchenstern Tim Meierhans dem königlichen Gemüse eine Bühne. Zum Beispiel mit einem Dessert. Seine Spargel Creme brulee sorgt für Überraschung am Gaumen und ist eine Hommage an die zarten Stangen.

Sie kommen, da gibt es für Meierhans kein vertun, vom Spargelbauer seines Vertrauens in Mainz-Finthen. Neben dem ausgefallenen Spargel-Dessert hat das Gourmet Restaurant in der Spargelzeit auch ein klassisches Spargelgericht auf die Karte gesetzt. So darf man sich zum Beispiel über Finther Stangenspargel mit Nussbutter-Hollandaise und Kalbsfilet. Dazu werden neue Kartoffeln serviert – und, weil's einfach genial schmeckt, eine kleine Kostprobe einer ganz besonderen Mainzer Köstlichkeit: Jambon de Mayence – ein Traum von Schinken. Wer's ausgefallener mag, kann sich an roh mariniertem Kaisergranat mit Spargel Vinaigrette delektieren oder gebrannte Spargel Creme, Terrine von der Gänsestopfleber mit Gänseleber-Eis und Popcorn probieren. Ob drinnen im Restaurant oder auf der Restaurant-Terrasse – bis 14. Juni gibt es hier großes kulinarisches Kino für die königliche Stange.

Tim Meierhans ist Küchenchef des Favorite Restaurants im Favorite Parkhotel in Mainz. Vor wenigen Monaten erkochte er sich seinen ersten Michelin Stern.

Das Favorite Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntag von 12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 24.00 Uhr geöffnet. Es liegt mitten im Mainzer Stadtpark im Favorite Parkhotel, Karl-Weiser-Straße Nummer 1.

www.favorite-mainz.de

Und hier noch ein Rezept von Tim Meierhans passend zur Spargelsaison:

Gebrannte Spargelcreme mit Erdbeersalat

Rezept für 4 Personen:

- 400g weißer Stangenspargel aus Rheinhessen
- 200ml Schlagsahne
- 2EL Butter
- 3EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 1 Spritzer Zitronensaft zum Abschmecken
- Brauner Rohrzucker zum Flambieren

- 8Stck. deutsche Erdbeeren
- 2 gehäufte EL Zucker
- 1 Schuss Grand Marnier
- 4 Spitzen Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren

Für die Spargelcreme den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und in kleine Stücke schneiden.

Die Butter in einem Topf zerlassen und Spargel dazugeben. Zucker und Salz dazu und alles kurz anschwitzen. Schlagsahne angießen und alles zusammen so lange bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr im Topf ist.

Dann alles im Mixer pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit dem Zitronensaft abschmecken. Masse leicht abkühlen lassen.

Die Eier und Eigelbe verquirlen und in die Spargelmasse einrühren.

In Schälchen abfüllen und in einem Wasserbad im Backofen (vorheizen!)

bei 100° Ober-/Unterhitze ca. 1/2Stunde stocken lassen. Dann mindestens

2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit braunem Rohrzucker bestreuen und abflämmen.

Für den Erdbeersalat die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Zucker vermengen. Stehen lassen bis die Erdbeeren Wasser ziehen. Dann mit einem Schuss Grand Marnier (geht auch Zitronensaft wenn Kinder mitessen) und dem entstandenen Erdbeersaft marinieren.

Anrichten:

Marinierten Erdbeersalat auf der gebrannten Spargelcreme anrichten und mit der Minze garnieren.