

Das zweite Live Cooking mit Alfons Schuhbeck auf Gong 96.3

Freitag, 01.05.2020

18 Uhr im Radio

Damit ihr bei unserem Live-Cooking am Freitag ab 18 Uhr mitkochen könnt, bitten wir euch die Zutaten rechtzeitig zu besorgen. Starkoch Alfons Schuhbeck hat extra Zutaten ausgewählt, die gerade in den meisten Geschäften in München und der Region gut verfügbar sind.

Zutatenliste für 4 Personen

(wenn ihr nur zu zweit seid: einfach die Hälfte einkaufen)

Spargelsuppe mit Garnelen

Suppe:

Schalen von 2 Bund weißem Spargel
800 ml kräftige Geflügelbrühe, wahlweise Gemüsebrühe
2 TL Speisestärke
250 g Sahne
mildes Chilisalz oder Spargelgewürz
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
nach Belieben etwas frisch geriebene Muskatnuss oder eine Prise Curry

Einlage:

1/2 Bund grüner Spargel
50 ml Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
6 Riesengarnelen
1/2 TL Öl
mildes Chilisalz, wahlweise Salz und Pfeffer
1/4 bis 1/2 TL Karibisches Scampi- und Fischgewürz, wahlweise Curry
1 TL kalte Butter

Weißer Stangenspargel mit Wiener Schnitzel

Spargel:

800 g bis 1 kg (2 Bund) weißer Spargel

1 l Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe, wahlweise Salzwasser

1/2 Zitrone in groben Stücken

etwas Olivenöl

Schuhbecks Spargelgewürz, ersatzweise mildes Chilisalz und ein paar frisch geschnittene Kräuter

Schnitzel:

4 kleine dünne Kalbsschnitzel

Salz, Pfeffer oder mildes Chilisalz

1 bis 2 Eier

1 EL Sahne

etwas Zitronenabrieb

etwas doppelgriffiges Mehl

50 bis 80 g Weißbrotbrösel

Öl oder Butterschmalz für die Pfanne

Bayerisch Creme mit Erdbeeren und Blaubeeren

Bayerisch Creme:

2 Blatt Gelatine

300 g Sahne

3 Eigelb von sehr frischen Eiern

1 EL Vanillezucker

35 g Puderzucker

1 EL Kirschwasser oder Orangensaft

Anrichten:

einige Erdbeeren

4 EL Blaubeeren

2 TL gehackte Pistazien.