

Spargel – Crème brûlée mit Spargelsalat

Auch wenn man es noch nicht glauben mag bei den derzeitigen Temperaturen. Aber die Spargelzeit steht wirklich vor der Tür. Insofern passt das Rezept von Matthias Stackebrandt, der auf seiner Facebook-Seite Stackes-Seite immer wieder kulinarische Neuigkeiten auf dem Programm hat.



Spargel – Crème brûlée

200 g weißer Spargel

130 ml Milch
500 ml Sahne
Salz, Zucker
5 Eigelbe
brauner Zucker

Salat

600 g weißer Spargel
 $\frac{1}{2}$ Bio Zitrone
40 g Butter
1 Päckchen Kresse
100g Feldsalat
30 g getrocknete Tomaten
2 Esslöffel Weißweinessig
6 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Für die Crème brûlée den Spargel schälen, Enden abschneiden.

Spargel in kleine Stücke schneiden. Sahne mit der Milch in einem breiten Topf einmal aufkochen. Spargel hinein geben und offen bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Salz und 1 Prise Zucker würzen. Spargel im Topf fein pürieren und etwas abkühlen lassen. Eigelbe gut unter die Masse rühren und die Spargelmasse in Förmchen verteilen, diese auf ein tiefes Backblech stellen und das Backblech mit heißem Wasser bis zur Hälfte füllen. Förmchen im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad etwa 40 Minuten stocken lassen, herausnehmen und über Nacht kalt stellen.

Für den Salat den Spargel schälen und die Enden abschneiden. 2 Liter Wasser mit den Spargelabfällen, etwas Salz, Zitrone und der Butter aufkochen. Von der Kochstelle nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Spargel in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Fond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und aufkochen, Spargel hinein geben und kurz aufkochen lassen. Von

der Kochstelle nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Spargel aus dem Fond nehmen und abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig und Öl gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Feldsalat, Spargel- und Tomatenstücke in die Soße geben und vermischen. Auf Teller anrichten und die Kresse vom Beet darüber abschneiden. Braunen Zucker auf der Crème brûlée dünn verteilen und mit einer Lötlampe goldbraun karamellisieren. Sofort zusammen mit dem Salat servieren.