

Spargelcreme-brûlée mit Erdbeersalat

Für 6 Personen

40 g Zucker
150 g weißer Spargel
250 ml Milch
250 ml Schlagobers
4 Eigelb
1 Vanilleschote
¼ kg Erdbeeren
5 g Balsamicoessig
5 g Zucker
3 g Bitterschokolade

Nachspeise

Spargel schälen und klein schneiden. 40 g Zucker in einer heißen Pfanne hell karamellisieren. Den kleingeschnittenen Spargel dazugeben und mit Milch aufkochen, ca. 20 Minuten ziehen lassen. Danach abkühlen lassen und passieren. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und gemeinsam mit Obers dem Spargel beimengen und noch einmal aufkochen. Wieder abkühlen lassen.

In die lauwarmen Masse die 4 Eigelb unterziehen und in ofenfeste Formen (ca. 1/8 l) füllen. Diese auf ein Backblech mit hohem Rand stellen und das Backblech mit heißem Wasser zu zwei Dritteln auffüllen. Die Spargelcreme im vorgeheiztem Rohr bei ca. 100 – 120 Grad pochieren bis die Creme gestockt ist (ca. 1 Stunde).

Langsam auskühlen lassen. Die Creme kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und diesen mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Balsamicoessig mit Zucker aufkochen, die Bitterschokolade darin auflösen umrühren. Mit einem Löffel den Schokoessig über die kleingeschnittenen Erdbeeren träufeln. Mit einem Minzeblatt servieren.

Rezept: Hans Leixl

