

Spargel-Crème-Brûlée + Crevette-Spargel-Cocktail



Zutaten für 14 Personen:

Crème - Brûlée:

1000	gr	Weisse Spargel
6	Stk	Eigelb
		Zucker
		Wasser
1	Stk	Zitrone
		Salz, Pfeffer

Crevette-Spargel-Cocktail:

1000	Gr	Grüne Spargel
14	St	Crevetten (1 pro Person)
2	St	Limetten
1/2	EL	Senf (süßlich) oder Feigensenf
	EL	Sonnenblumenöl
0.5	St	Peperocino
		Fleur de Sel

Crème - Brûlée:

Die Spargel schälen und in Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Spargeln darin andünsten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit dem Wasser ablöschen und weich dämpfen. Mixen und durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen. Eigelbe daruntermischen und mit wenig Zitronensaft abschmecken.

Die Masse auf Gratinformen verteilen, im Wasserbad im Ofen bei 200 Grad etwa 30 Min. poschieren. Herausnehmen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit Bunsenbrenner karamellisieren.

Crevette-Spargel-Cocktail:

Spargeln rüsten, in Salzwasser ca. 8 Min. bissfest garen. Spargeln herausheben, kalt abschrecken. In mundgerechte Stücke schneiden.

Limettenschale von 1 Limette fein abreiben. Von der halben Limette feine Scheibe für Garnitur abschneiden und beiseite stellen. Limetten auspressen.

Limettenschalen und -saft, Senf und Öl zu einer Sauce rühren. Peperocino entkernen und sehr fein hacken. Mit den Spargeln zur Sauce geben und gut mischen. Mit Fleur de Sel abschmecken. Spargelsalat abfüllen mit einer Crevette und Limettenscheibe anrichten und zusammen mit Crème - Brûlée servieren.