



Das besondere Dessert zur Spargelzeit –

Süßes Spargel Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren

Zutaten:

Für die Crème Brûlée:

0,4 l Sahne
0,2 l passierter Spargel
7 Eigelb
80 g Zucker
Prise Salz
Prise Muskat

Für den Spargel:

300 g Spargel
½ Zitrone
Salz

Für die Erdbeeren:

100 g Erdbeeren
1 Zitrone (nur der Saft)
50 g Puderzucker
Cointreau (nach Geschmack)

Zubereitung:

- Den Spargel schälen und mit Zitronensaft und Salz weichkochen
- Spargel abtropfen lassen und anschließend mixen
- Das Eigelb mit dem Zucker verrühren und danach die erhitzte Sahne und den pürierten Spargel dazu geben. Die Masse würzen und in feuerfeste Schälchen abfüllen. Diese werden dann auf ein tiefes Blech gestellt.
- In das Blech werden ca. 1 – 2 cm Wasser gefüllt und dann 20 Minuten bei 120 °C gebacken. Das Wasser verhindert dabei das Ansetzen.
- Den Ofen herunterschalten auf 60 °C und nochmals 40 Minuten backen.
- Die fertig gebackene Crème herausholen, mit braunem Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner gratinieren.
- Die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit Puderzucker, Zitronensaft und Cointreau marinieren.
- Das, noch warme Crème Brûlée, zusammen mit den Erdbeeren servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★