



Brûlée vom Spargel

Zutaten:

2 Scheiben Lachs
gehackte Petersilie
Sauerrahm
Tomate
Koriander
Sahne
Limette
Spargel & Spargelfond
Kräutersalat
1 Ei
Salz, Pfeffer
Mehl
Öl
Zur Dekoration: Chicorée, Sprossen, Spitzpaprika



Zubereitung:

Erhitzen Sie zunächst den Spargelfond und die Spargelstücke. Geben Sie dann etwas Sahne, Limettensaft und eine Prise Salz hinzu.

Vermischen Sie Mehl und Öl und gießen Sie die Mischung in den Spargelfond, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Suppe dabei aufkochen lassen.

Tomaten in kleine Würfel schneiden und den Koriander hacken. Alles mit Limettensaft, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Suppe mit einem Stück Butter pürieren. Ein Ei in die Suppe geben und weiter mixen. Zum Anrichten die Suppe in kleine Schälchen gießen und diese bei 120°C für 15-20 Minuten im Ofen backen. Lassen Sie die Schälchen abkühlen und streuen Sie Zucker darauf. Dann mit einem Bunsenbrenner den Zucker schmelzen bis er dunkelbraun ist.

Richten Sie den Sauerrahm auf einem Teller an und legen Sie je eine Scheibe Lachs darauf. Dasselbe machen Sie mit der Tomaten-Koriander-Mischung und dem Schinken. Für die Dekoration schneiden Sie die Spitzpaprika in kleine Würfel und legen diese mit Sprossen und Chicorée auf den Tellerrand. Zum Schluss würzen Sie den Kräutersalat mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)