

Spargel - Granitée

MIT KAREMELLISIERTEM SPARGEL, RHABARBEREIS UND BRIOCHE



Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten
Kochzeit: ca. 15 Minuten
Backzeit: ca. 7 Minuten
Ruhezeit: ca. 8 Stunden

Utensilien: Reibe, Herd, Topf, flache Form, Brett, Messer, Pfanne, Backofen, Backpapier, Backblech, Standmixer

Zubereitung:

1. Für das Granitée Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, 1 EL Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 300 ml Wasser und Zucker ca. 5 Minuten erhitzen und so lange kochen lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Spargelpaste, Zitronenabrieb und -saft zugeben und ca. 1 Minute mitkochen. Anschließend alles in eine flache Form gießen und über Nacht durchfrieren lassen.

2. Spargel waschen, trocken tupfen, schälen und die holzigen Enden entfernen. Spargel schräg in Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Butter zufügen und alles einmal aufschäumen lassen. Spargel zugeben und im Karamell schwenken.

3. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 225 °C/ Umluft: 200 °C). Brioche zerzupfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Puderzucker bestäuben und im Backofen ca. 7 Minuten rösten. Anschließend abkühlen lassen. Pistazien grob hacken.

Zutaten für 2 Personen:

Für das Granitée:

1 Bio-Zitrone
 150 g Zucker
 3 TL Lacroix Spargel-Paste

Für den Spargel:

2 Stangen weißer Spargel
 2 EL Zucker
 1 EL Butter

Für das Brioche:

100 g Brioche
 20 g Puderzucker
 20 g Pistazien

Für das Eis:

200 g Rhabarber (TK)
 1 EL Vanillezucker
 200 g Sahne (30 % Fett)
 40 g Zucker

Von Lacroix benötigen Sie:

40 g Lacroix Spargel-Paste

4. Rhabarber, Vanillezucker, Sahne und Zucker in einem Standmixer zu einer feinen Masse vermengen. Anschließend bis zum Anrichten ins Tiefkühlfach stellen.

5. Brioche auf Tellern verteilen. Pro Portion eine Kugel Rhabarberris und etwas Spargel zugeben. Mit Granitée und Pistazien garnieren.

Tipp: Wer keinen Rhabarber mag, kann auch tiefgefrorene Erdbeeren verwenden. Der süßliche Geschmack der Erdbeeren harmonieren perfekt mit dem Spargel.