

SPARGEL ERDBEER SALAT MIT KRÄUTERSORBET



Liebe Küchen-Freunde,

Spargel klassisch zubereitet kennt jeder von Ihnen, aber haben Sie Spargel schon mal als Dessert probiert? Viel Spaß bei der Zubereitung von: Spargel-Erdbeer-Salat mit Kräutersorbet.

Zutaten für 1 Person:

Sud / Mariande:

40 ml Apfelessig
100 ml Apfelsaft
50 g Spargelfond
50 g Zucker

Salat:

100 g geschälter und blanchierter Spargel
60 g geputzte und geviertelte Erdbeeren
1 Shico Kresse

Kräutersorbet:

240 ml Wasser
100 g Zucker
2 Zitronen (Saft davon)
40 g Naturjoghurt (3,5%)
1/2 Bund Ruccola
1/2 Bund Basilikum
1 kleines Bund glatte Petersilie
1 Blatt Gelantine

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Sud/Mariande in einem kleinen Topf erhitzen und zu 1/3 einkochen und anschließend abkühlen lassen.
2. Den Spargel in Stücke schneiden und in einem schönen tiefen Teller zusammen mit den Erdbeeren anrichten. Sud über den Salat geben.
3. Alle Zutaten für das Kräutersorbet in einen Behälter geben und mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend im Thermomix oder Pacojet sehr fein mörsen. Aufgelöste Gelantine unterheben. Alles in eine Form füllen und diese über Nacht in den Gefrierschrank stellen. Oder mit der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten.
4. Sorbet zum Anrichten aus dem Gefrierschrank nehmen und leicht antauen lassen. Eine Nocke abstechen und auf dem Salat anrichten. Mit Kresse garnieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

Küchendirektor Tim Woitaske & das Treudenberg Team