

Süßer Spargel-Erdbeer-Salat

Griß di Rezepte

Früchte

Frühling

Muttertag

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die gehobelten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun rösten, anschließend beiseitestellen. Den Saft der Bio-Zitrone gemeinsam mit dem braunen Zucker und dem Wasser in einen Topf geben und zu einem Sirup einkochen. Das Wasser soll sich dabei um $\frac{1}{3}$ reduzieren. Den Zuckersirup abkühlen lassen. Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden (ca. 1,5–2 cm) weg- schneiden. Den geschälten Spargel in 1,5 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf Wasser mit 1 TL Kristallzucker aufkochen und die Spargelstücke darin ca. 5–7 Minuten weich kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren bzw. größere Erdbeeren vierteln. Das frische Basilikum – bis auf ein paar Blätter für die Garnierung – fein hacken und zum abgekühlten Zuckersirup geben. Die Spargel- und Erdbeerstücke in eine Schüssel geben und mit dem Zuckersirup vermengen. Kalt stellen. Das Schlagobers halbsteif schlagen, den Bourbon-Vanillezucker und den Mascarpone dazugeben und aufschlagen, bis eine Creme entsteht. Den Spargel-Erdbeer-Salat auf vier Gläser aufteilen, die Creme darüber verteilen und mit den gerösteten Mandelblättchen und frischem Basilikum garnieren. Sofort servieren.

Tipp: Den Erdbeer-Spargel-Salat einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und erst danach anrichten.



ZUTATEN

300 g Spargel, weiß

300 g Erdbeeren

 $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone, Saft

1 TL Kristallzucker

1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

75 ml Wasser

75 g brauner Zucker

100 g Mascarpone

100 ml Schlagobers

40 g Mandeln, gehobelt

1 Handvoll Basilikum, frisch