

Dessert

④ Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleeis (Menge x 2)

200 g Spargel, weißer

Salz

Zucker

120 g Erdbeeren

20 g Butter

2 EL Zucker

2 EL Orangensaft

Eis, Vanille

4 Kugel/n

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Spargel schälen und in schräge 1 cm starke Scheibchen schneiden.
Erdbeeren waschen, abzupfen, vierteln bzw. achteln und zuckern.

Spargel in wenig Wasser mit Zucker und Salz kurz bissfest kochen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker zugeben und karamellisieren lassen, mit dem Orangensaft ablöschen, leicht reduzieren.

Spargel zugeben und mit dem Karamell überziehen.

Spargel auf einem Teller anrichten und mit Erdbeeren und Vanilleeis umlegen.

Mit etwas Minze garnieren.

*Zum Spargelsalat und zum Grünen Spargel wird französisches Brot gereicht.
Der gebratene Spargel hat eine Kartoffelbeilage.*

Akteure

Warmer Spargelsalat mit Erdbeeren (Mechthild)

Grüner gebratener Spargel mit Knoblauch (Dagmar)

Paniertes Spargel mit Käse + Schinken (Judith)

Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleeis (Udo)