

Dessert

④ Karamellierter 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
4 Kugel/n Eis, Vanille

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)

Panierter Spargel mit Käse + Schinken (Judith)

Karamellierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleeis (Udo)