



ABENSBERGER SPARGEL G.G.A.

Grüne Spargel-Flan mit marinierten Spargelspitzen



ZUTATEN SPARGEL FLAN:

250 g grüner Abensberger Spargel
g.g.A.
150 g Vollmilch
110 g Eigelb
25 g Eiweiß
75 g Sauerrahm
Msp. Zitronensäure
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUTATEN SPARGELSPITZEN:

1 EL Rapsöl
1 EL Honig
Saft und Zeste von ½ Zitrone
1 EL Bockbieressig oder Sojasauce
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG SPARGEL FLAN:

Von dem Spargel die Spitzen abschneiden und zur Seite stellen. Die Spargelstangen entsaften und die Zitronensäure zugeben (optional) mit den anderen Zutaten glatt mixen, dabei nicht zu viel Luft einarbeiten. Die Spargelcreme in Schälchen füllen mit Folie abdecken und im Ofen ca. 30 Minuten pochieren.

Pochieren = die Porzellanschälchen auf ein Blech stellen mit heißem Wasser auffüllen so das die Schälchen zu 2/3 im Wasser stehen.

Im vorgeheizten Ofen bei 110 °C ca. 30 Minuten garen. Die Schälchen unbedingt abkühlen (aus dem Wasser nehmen und auf ein Gitter stellen) lassen und zum Servieren wieder erwärmen daher kann man das Rezept gut am Tag vor dem Servieren zubereiten.

ZUBEREITUNG SPARGELSPITZEN:

Öl in einer Pfanne erwärmen die Spargelspitzen zugeben leicht Farbe nehmen lassen, dann den Honig zugeben und sofort den Saft der Zitrone mit der Zeste zugeben und mit dem Blockmalzessig oder Sojasauce verfeinern. Zum Servieren auf den angewärmten Flan legen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck