

Limonen-Crème-brûlée mit Spargel-Erdbeer-Salat
(für 4 Personen)

125 ml Milch
380 ml Sahne
60 g Zucker
5 Eigelbe
Mark von einer Vanilleschote
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Limette
300 g geschälter weißer Spargel
30 g fein gehackter Ingwer
2 EL Limettensaft
70 g Zucker
250 g Erdbeeren
brauner Rohrzucker

Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Milch, Sahne, Zucker, Eigelb, Vanillemark und Limettenschale in eine Schüssel geben. Alles gut miteinander verrühren. Die Masse 60 Min. ruhen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. In ofenfeste Förmchen füllen und in ein tiefes Backblech stellen. So viel Wasser zugießen, das die Förmchen zu einem Drittel darin stehen. Die Crème 3 bis 4 Std. im Ofen pochieren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Spargel in etwa 3 cm lange, schräge Stücke schneiden. Ingwer, Limettensaft und Zucker aufkochen. Den Spargel zugeben und etwa 6 Min. darin bei geringer Hitze garen, anschließend abkühlen lassen. Die Erdbeeren putzen, vierteln und mit dem Spargel mischen. Die Crème brûlée mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner abflammen, bis der Zucker karamellisiert. Mit dem Spargel-Erdbeer-Salat servieren

Foto: Deutsches Weintor / Wirths PR

