

Rezepte

Spargel-Crème brûlée

ein Rezept von Reinhild Müller vom Spargelhof Müller in Nauheim

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g weißer Spargel
- 100 g Pinienkerne
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 4 Eigelb
- 4 TL Brauner Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Spargel schälen, in kleine Stücke schneiden und in schwach gesalzenem Wasser weich garen. Die Sahne mit dem ausgekratztem Vanillemark aufkochen und zur Seite stellen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Dann die Pinienkerne mit dem weichen Spargel pürieren und mit dem Eigelb und der Vanille-Sahne zusammen verrühren. Zum Schluss die Masse durch ein Sieb passieren und in kleine, feuerfeste Dessertförmchen füllen und im Ofen bei 110 Grad etwa eine Stunde im Wasserbad garen.

Anschließend die gestockte Creme kalt stellen. Dann mit dem braunen Zucker bestreuen und abflammen.