



Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

Dessert Spargeleis

1000 g	Milch
40 g	Honig
25 g	Mehl
350 g	weißen Spargel
150 g	Sahne
65 g	Eigelb
falls vorhanden: 70 g	Magermilchpulver
290 g	Zucker
25 g	Butter
Ein halber Teelöffel (ca. 5 g)	Salz
200 g	FrISChe Erdbeeren
Kleinen Schuss	Lieblicher Rotwein

Zubereitung

Milch, Sahne, Zucker, Honig und Eigelb in einen Topf geben und mit einem Pürierstab mixen. Anschließend auf den Herd stellen und sanft erhitzen unter ständigem Rühren. Gute 350 Gramm qualitativ hochwertigen Spargel waschen, gut schälen und die holzigen Enden abscheiden.

Die Spargelspitzen für später zur Seite legen. Die Schalen und Enden in den Topf mit den obigen Zutaten geben und dort ca. 15 Minuten kochen lassen. Anschließend in einen zweiten Topf aus ca. 25 g Butter und 25 g Mehl eine Schwitze bereiten und diese dann durch ein Sieb mit dem Inhalt des ersten Topfes auffüllen (Spargelschalen und Enden werden so wieder komplett herausgefiltert).

Anschließend die zur Seite gelegten vorderen geschälten Spargelstücke inkl. Spargelspitzen in Stücke schneiden (es werden noch ca. 235 g benötigt) und in den Topf zugeben und für ca. weitere 20 - 25 Minuten in diesem Topf kochen lassen bis der Spargel weich wird. Dann alles komplett ganz fein mit einem

Pürierstab zermahlen. Mit weißem Pfeffer und ggf. mit Muskat, Safran oder anderen Gewürzen nach Wunsch abschmecken. Alles in die Eismaschine geben.

Dies dauert je nach verwendeter Eismaschine eine ganze Weile, da die „Spargeleismasse“ von über 80 ° C auf ca. minus 8 ° C oder weiter abkühlen muss. Bevor die Spargeleismasse zu gefrieren beginnt, das heißt bei ca. 0 ° C, den Saft einer halben Zitrone hineinpressen (ca. 7 bis 10 g wären optimal). Die Zitrone darf erst hinein gegeben werden, wenn die Masse schon sehr kühl (aber noch nicht gefroren) ist. So wird zu verhindern versucht, dass der Zucker in der Spargeleismasse zum Invertieren beginnt.

Erdbeeren pürieren, mit einem Schuss lieblichen Rotwein aufkochen, erkalten lassen und den Soßenspiegel unter dem Eis platzieren.

