

Spargel im Reisblatt in Bärlauchschaum

Kategorien: Gemüse, Spargel, Bärlauch

Zutaten für: 2 Portionen

12	Stangen	Spargel
4	groß.	Reisblätter; (Asialäden)
100	Gramm	Rettichsprossen
200	Gramm	Bärlauch
2		Schalotten; fein geschnitten
1/2	Ltr.	Brühe; Gemüse-, Geflügel- oder Fleischbrühe
1/2	Ltr.	Sahne
20	ml	Noilly Prat (trockener Wermut)
1	Essl.	Essig
		Pflanzenfett; zum Anbraten
		Salz, Zucker

Anleitung:

Den Spargel gut schälen und in kochendem Wasser mit etwas Salz und Zucker bissfest kochen.

Anschließend den Spargel etwas abkühlen lassen. Schalotten mit Brühe, Sahne, Noilly Prat und Essig aufkochen und um 1/3 reduzieren.

Bärlauch fein schneiden. Die Hälfte des Bärlauches mit den Sprossen mischen. Die Reisblätter kurz in kaltes Wasser legen, bis sie weich und milchig werden. Dann auf ein trockenes Küchentuch legen und von beiden Seiten trocken tupfen.

Spargel halbieren. Auf die Reisblätter die Bärlauch-Sprossen legen, je 6 Stück Spargel darauf geben und das Ganze einpacken.

Eine Pfanne mit reichlich Pflanzenfett aufsetzen, die Reisblattpäckchen darin von allen Seiten goldgelb backen. Sauce mit dem restlichen Bärlauch mischen und mit dem Pürierstab aufmixen. Anschließend durch ein Sieb streichen und mit dem Pürierstab nochmals schaumig schlagen.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann