

Spargel–Crème Brûlée mit Sauerampfereis und marinierten Erdbeeren

(4 Portionen)

Zutaten:

- 500 ml Sahne
 - 125 ml Milch
 - 5 Eigelb
 - 40 g Zucker
 - 200 g weißer Spargel
-
- 250 ml Milch
 - 250 ml Sahne
 - 5 Eigelb
 - 110 g Zucker
 - 150 g Sauerampfer

Zubereitung:

Für die Crème Brûlée den Spargel schälen, klein schneiden und in der Milch/Sahne-Mischung mit dem Zucker sehr weich kochen. Pürieren und mit den Eigelben vermischen. In feuerfeste Förmchen abfüllen und im Wasserbad bei 150 °C Ofentemperatur ca. 40 min stocken lassen. Zum Schluss mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis der Zucker karamellisiert ist.

Für das Sauerampfereis den Sauerampfer mit etwas Milch fein pürieren. Restliche Milch und Sahne aufkochen. Eigelbe und Zucker verrühren. Die heiße Milch/Sahne unter kräftigem Rühren dazu gießen und im heißen Wasserbad über Dampf rühren bis die Masse bindet (zur Rose abziehen). Erkalten lassen, unter die kalte Masse das Sauerampferpüree rühren und in der Eismaschine abfrieren.