

Spargel-Erdbeer-Salat mit Spargel-Espuma

(4 Portionen)

Zutaten:

- 1 Bund grüner Spargel
- 1 kg weißer Spargel
- 250 g Erdbeeren
- 100 g Feldsalat
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Zitrone
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Essig (Himbeeressig)
- Öl (Erdnussöl)
- etwas Ingwer, gerieben
- Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Grünen Spargel in kleine Stücke schneiden und in etwas Erdnussöl kurz braten, Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Feldsalat waschen und auf Teller verteilen, darauf den Spargel und die Erdbeeren geben.

Aus Himbeeressig, Erdnussöl, etwas geriebenem Ingwer, Salz, Pfeffer, Zucker, Spritzer Zitrone ein Dressing herstellen und über den Salat geben.

Weißer Spargel im Salzwasser mit Zucker weich kochen. Anschließend den Spargel mit 300 ml Spargelwasser pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Die Gelatine einweichen und nach dem Quellen in 100 ml Spargelwasser auflösen.

Das Püree mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der aufgelösten Gelatine vermischen. Wenn alles gut abgekühlt ist, mit der Sahne vermischen und in den iSi füllen. 2 Kapseln nach Gebrauchsanweisung verwenden.

Das fertige Espuma mit Salat auf dem Teller anrichten.