

Spargel mit Rosa Pfeffer-Schaum und Räucherlachs

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

- 750 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- Jodsalz
- 1 kleine Schalotte
- 1 TL Margarine
- 200 ml weißes Spargelkochwasser
- 50 ml Kochsahne (15% Fett)
- 3 EL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- 1 Eigelb
- 2 EL Weißwein (ersatzweise Kochsahne)
- 1-2 TL grob geschroteter rosa Pfeffer
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1/2 Bund Rucola
- 200 g Räucherlachs

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1801 kJ
Energie (Kilokalorien):	432 kcal
Fett:	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7 g
Kohlenhydrate:	23 g
davon Zucker:	13 g
Ballaststoffe:	5,9 g
Eiweiß:	31 g
Salz:	0,18 g

Zubereitung

1. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargelschalen abspülen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und das Spargelkochwasser auffangen. 200 ml abnehmen und für die Sauce beiseitestellen.

2. Das untere Drittel der grünen Spargelstangen schälen und die Enden großzügig abschneiden. Zuerst den weißen Spargel in dem Spargelwasser ca. 12 Minuten kochen. Spargel mit einer Schaumkelle

herausnehmen und warm stellen. Grünen Spargel ins Kochwasser geben und ca. 5 Minuten kochen. Spargel aus dem Kochwasser nehmen und ebenfalls warm stellen.

3. Schalotte pellen und fein würfeln. Margarine in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte darin glasig dünsten. Spargelwasser und Kochsahne angießen und aufkochen.

4. Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen. Eigelb mit Weißwein verrühren und in die nicht mehr kochende Sauce mit dem Schneidstab untermixen. Mit Salz, rosa Pfeffer und Muskat abschmecken.

5. Rauke abbrausen und verlesen. Lachs in Streifen schneiden. Alles zusammen anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Espumas-Tipp
Zutaten für 2 Portionen:
Für die Soße:
750 g weißer Spargel
Salz
1 kleine Schalotte
1 TL Butter
200 ml weißes Spargelkochwasser
5 EL Sahne
1 gestrichene EL MONDAMIN Soßenbinder, hell
1 Eigelb (M)
2 EL Weißwein
1-2 TL grob geschroteter rosa Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung
1. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargelschalen abspülen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und das Spargelkochwasser auffangen. 200 ml abnehmen und für die Soße beiseite stellen.
2. 1 gewürfelte Schalotte in der Butter andünsten. 200 ml Spargelkochwasser angießen und aufkochen.
3. 1 gestrichenen EL Soßenbinder einstreuen, 1 Minute kochen lassen und durch ein feines Haarsieb gießen.
4. 5 EL Schlagsahne mit 1 Eigelb und 2 EL Weißwein verquirlen und zufügen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
5. Nach Anweisung in den ISI WHIP gießen und die Soße auf die Teller schäumen.
6. Zuletzt geschroteten Pfeffer auf die Soße geben.

Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen