



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld
Crème Brûlée vom Spargel
für 4 Personen

ZUTATEN

200 g weißer Spargel
400 ml Sahne
6 Eigelb
100 g Zucker
3 EL brauner Zucker zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. Dann bei mittlerer Hitze in der Sahne weichkochen. Den Zucker dazu geben und dann alles fein pürieren und dann durch ein Sieb geben. Nun die 6 Eigelb schnell einrühren und die Masse in 4 Suppenteller verteilen. Den Backofen auf 80°C Umluft einstellen und dann die Crème Brûlée für ca. 45 – 60 Minuten im Ofen stocken lassen. Manchmal geht es schneller, manchmal dauert es einfach länger, kommt auf die Temperatur der Masse und ob der Backofen vorgeheizt war an. Einfach nach 45 Minuten schauen und ganz leicht am Teller rütteln. Sowie die Masse gestockt ist, die Teller aus dem Ofen holen. 15 Minuten abkühlen lassen und dann mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen sodass der Zucker karamellisiert.